DIGITAL EDITION
Novembre 2018 · anno XXXII · n. 264

Italia a Tavola

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

Acque Minerali d'Italia
NORDA
Oligominerale
Mossa
Sinuosa 75
NORDA
Acque Minerali
Water Collection
LavelliADV.it / 2018

il direttore

Alberto Lupini

Più formazione e meno chef star per il futuro dell'Horeca

Al di là di quel che succederà alla manovra, fra spread alle stelle e declassamenti del rating, manine che cambiano i testi dei decreti o muso duro fra alleati, le imprese legate al turismo e alla filiera agroalimentare si attendono che parta finalmente una nuova stagione basata su uno sviluppo virtuoso che metta al centro quelle che sono le originalità italiane: tipicità, tradizione e storia, che non valgono solo per l'arte, ma sono caratteristiche anche della nostra Cucina.

La ristorazione, nonostante le penalizzazioni del Governo che l'hanno esclusa dal ripristino dei voucher (che tornano per agricoltura e alberghi), può svolgere un ruolo centrale considerando come sia una delle prime voci di interesse degli stranieri. Ma proprio perché è un asset strategico, servono al più presto scelte coerenti che garantiscano da un lato l'utilizzo di materie prime e di ricette (rese contemporanee) autentiche, mentre da un altro lato si deve modificare un meccanismo, anche mediatico, che continua a privilegiare solo alcuni locali di alta cucina (a cui spetta comunque il compito di rappresentare al meglio il comparto) o le catene di franchising.

È una questione di interesse nazionale che non può essere ulteriormente rinviata e che ha alla base come prioritaria una profonda riforma del sistema di formazione. Negli istituti alberghieri vanno introdotti molti cambiamenti, si deve valorizzazione il lavoro di sala e per i corsi orientati alla cucina si devono aumentare le ore teoriche e pratiche che negli ultimi anni erano state ridotte. Si deve definire un percorso di accesso alla professione serio a garanzia di tutti, fermando una volta per tutte le varie accademie farlocche che pretendono di sfornare cuochi professionisti in pochi giorni di studio. Va rivisto il periodo di stage in modo serio e impegnativo per tutti. E vanno introdotti i nuovi corsi di laurea di hospitality che nella passata legislatura avevamo proposto come laurea accoglienza.

È nell'interesse di tutti mettere la ristorazione al centro del Sistema Italia che però non ne comprende i reali bisogni continuando a puntare sull'effetto mediatico e non su principi base come autenticità e formazione

Per i tuoi commenti cerca il codice 57926 su www.italiaatavola.net

In copertina

Nei primi anni Duemila il Gruppo Mezzacorona, 3ª realtà vinicola italiana per fatturato, decide di investire in Sicilia acquisendo prima una proprietà a Sambuca (Ag), poi un'altra ad Acate (Rg)

Sommario

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic

Di quante paure siamo fatti?

Si fanno meno figli perché non ci sono abbastanza soldi per garantire a loro (e a noi stessi) quel minimo di sicurezza economica, di aspettative e quello che si reputa essenziale. Le banche hanno le casse piene eppure non concedono prestiti né alle aziende né ai privati, perché hanno "paura" che i debitori non li restituiscano. Le famiglie, a differenza di quelle che hanno difficoltà di arrivare a fine mese, preferiscono accantonare anziché spendere: si ha troppa "paura" del domani, così i consumi languono e la maggior parte delle imprese va a picco.

Abbiamo così paura di avere paura da rimanere in un contesto di poca dinamicità per non rischiare e cercare di cambiare le nostre vite! Così facendo, persone, piccole e medie aziende e piccoli artigiani non sapranno mai se la loro "idea" avrebbe funzionato. La paura di molti di "fallire" nel dare corpo a sogni e aspirazioni finisce per farli rimanere tali. Anch'io nella mia vita sono stato assillato da mille paure, non lo nascondo, specie quando mi candidai alla presidenza della Federazione italiana cuochi, per l'impegno che ne competeva e le responsabilità verso gli altri. Ma avevo comunque un'idea e un sogno di una nuova Federcuochi, di un'associazione più dinamica, più ambiziosa, più in sintonia coi tempi e soprattutto di quel ruolo che nel contesto sociale e produttivo del nostro Paese di diritto le compete. La paura di "fallire" era persistente in ogni mia decisione, in ogni mia scelta, anche se sempre ponderata. Non mi sono mai sottratto alle responsabilità del mio ruolo di presidente e tanto meno trincerato nell'immobilismo per paura di sbagliare!

In questi 4 anni, e quasi a fine mandato, devo dire che questo sogno si sta realizzando: l'osare e il non desistere per la paura ha dato i suoi frutti. Devo ringraziare la squadra di amici e colleghi che mi stanno sostenendo e condividono le mie idee e ambizioni, facendo delle mie "paure" solo delle inanità remote.

Ovviamente sto parlando di una mia dimensione personale in un contesto associativo, come la Federcuochi. Riconosco che è diverso quando sono in ballo la vita e il benessere della persona e della famiglia; ma si riconosca comunque che oggi abbiamo "paura" di perdere quanto abbiamo più che "voglia" di conquistare di meglio, ed è questo che alla fine ci frega un po' tutti. Un augurio di buon lavoro a tutti.

Rocco G. Pozzulo

Qual è l'elemento di disagio profondo di questo periodo storico che ha prevalso di più in moltissime persone da quando si è dovuto affrontare una profonda crisi globale? La "paura" di non farcela

Per i tuoi commenti cerca il codice 58055 su www.italiaatavola.net

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

A tutta cioccolata!

L'Italia è il quinto Paese per esportazioni di cioccolato. Grazie alla creatività dei nostri professionisti della pasticceria, che sanno come valorizzare la materia prima, stiamo tenendo alto il brand Made in Italy

L'Italia è il quinto Paese per export di cioccolato, con una quota mondiale del 6,1%, per un valore di poco meno di 2 miliardi di dollari. L'associazione europea dei cioccolatai riporta dati in crescita per la produzione di questo prodotto e la sua lavorazione sul territorio dell'Unione. Tra i mercati più appetibili sicuramente ci sono quelli del Medio Oriente, che solo nel 2016 hanno registrato più di mezzo miliardo di dollari di import di cioccolato. Il Medio Oriente è sicuramente uno scenario molto interessante.

Esportare il Made in Italy significa esportare le materie prime utilizzate nelle nostre pasticcerie, ma la differenza, da un punto di vista competitivo, è tutta in mano alla tecnica italiana di lavorare la materia prima, combinarla e valorizzarla al massimo.

La pasticceria, e noi di Conpait (Confederazione pasticceri italiani) lo stiamo già iniziando a fare, deve aprirsi a strategie di marketing che prevedano un training specifico del personale. Il nostro obiettivo principale non è quello di esportare il prodotto nostrano, ma affermare una cultura di lavorazione e di consumo all'italiana.

Per preservare il sourcing made in Italy è necessario lavorare a stretto contatto con gli artigiani che operano con le eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Bisogna utilizzare i migliori ingredienti e lavorarli con cura, rispettando le caratteristiche per valorizzarne qualità e identità. L'integrazione a monte della filiera è una grande opportunità per esportare la qualità della lavorazione e l'expertise dei cioccolatieri italiani.

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 58101 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia

Euro-Toques brilla di nuove stelle

Il tempo delle iscrizioni ad Euro-Toques è entrato nel vivo e le domande sono oltre ogni aspettativa. Un'associazione, la nostra, costantemente in crescita negli ultimi anni. Un calendario di eventi più fitto e di maggior risalto mediatico, diverse iniziative volte alla solidarietà e alla beneficenza, un impegno costante e reale nella formazione e nella trasmissione della cultura alimentare, un comune rispetto per la buona cucina mediterranea e la materia prima: tutti questi sono gli elementi che giustamente convincono cuochi di alto livello ad unirsi alla squadra.

Una squadra, va ricordato, sempre più coesa grazie alle figure dei delegati regionali, ormai presenti ed attivi in tutte le regioni d'Italia.

Con i nuovi ingressi, ancora non terminati, abbiamo già superato il numero di iscritti dell'anno scorso (211, senza contare gli associati non presenti in Guida), bruciando il traguardo dei 230 "in famiglia". Ma non è solo il numero che conta. Ogni domanda di ammissione viene sottoposta al consiglio direttivo, che ne valuta esperienza, abilità e coerenza con i valori che contraddistinguono Euro-Toques dalla sua fondazione.

Con le domande di iscrizione in continuo aumento e il consiglio direttivo sempre pronto ad analizzarle e scremarle, le fila di Euro-Toques sono sempre più ricche sia per numero che per qualità

Solo cuochi di alto livello, quindi, tra i quali possiamo vantare con una certa soddisfazione tante nuove stelle Michelin. Sono 12 infatti i nuovi cuochi stellati ad entrare in associazione, mentre ben 4 quelli con due stelle. Andrea Migliaccio, al timone de L'Olivo all'interno del Capri Palace Hotel; Marco Sacco, del Piccolo Lago di Verbania; Nicola Portinari de La Peca a Lonigo (Vi); Philippe Léveillé del Miramonti l'altro a Concesio (Bs).

Ora, con le iscrizioni in fase di chiusura ma ancora diversi nomi che il consiglio sta valutando, siamo pronti alla presentazione della nuova Guida. Dopo gli ultimi due anni in sud Italia, prima al Savoy Beach di Paestum (Sa) poi a Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano (Br), torniamo a Milano, precisamente all'Excelsior Gallia, dove già 3 anni fa avevamo ottenuto un grande successo con una cena pluristellata che, tra i suoi partecipanti, ha annoverato i fratelli Cerea, i fratelli Serva, Alessandro Negrini, Fabio Pisani, Gaetano Trovato e tanti altri.

Per i tuoi commenti cerca il codice 58095 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

La condivisione al tempo dei social

È una situazione al limite quella in cui il commensale frequenta di proposito ristoranti di livello non per l'esperienza enogastronomica in sé ma per il gusto di informare la "rete" e poter dire: «Anche io ci sono stato!». La riflessione è in realtà su quanto i social network influiscano nella scelta di un ristorante e quanto le persone tendano a "condividere" durante un pasto.

Il vocabolario riporta la seguente definizione: «Social: che utilizza la rete come luogo di condivisione e scambio di informazioni ed esperienze». Una volta il "sociale" rappresentava per lo più un momento di incontro, dove le persone potevano conversare e condividere dei momenti, ben diverso dal veloce scambio di battute che può avvenire sui social network e che può essere fuorviante per l'utente finale.

Attenzione: i social network, se utilizzati nella giusta maniera, rappresentano uno strumento efficace per stimolare le menti e diffondere concetti. Diventano però un'arma a doppio taglio quando raccontano un momento decontestualizzato. Mi riferisco alle tante volte in cui, attraverso una foto o un post, viene criticato o minimizzato il lavoro di uno chef, di un sommelier o di un maître, senza che si possa percepire la situazione reale.

La condivisione parte innanzitutto dal partecipare attivamente ad un momento. Le persone che lavorano in sala hanno come obiettivo quello di far vivere al cliente un'esperienza da poter ricordare, trasmettendo la loro professionalità. Questo passa dalla descrizione dettagliata di un piatto al racconto della storia della bottiglia che si sta per stappare. A volte - ed è il momento più gratificante - il commensale ci ascolta, ci fa domande e si interessa attivamente a quello che gli viene suggerito. È bello scambiarsi opinioni, capire chi si ha di fronte, creare una connessione e far sì che il cliente si alzi da tavola con "un'esperienza da ricordare". Troppe volte invece il commensale durante la presentazione di un vino ci interrompe per chiederci di avvicinare la bottiglia e fotografare l'etichetta. Troppe volte i piatti vengono degustati freddi perché prima devono superare 5 minuti di "set fotografico". Dov'è finita la magia del momento, l'esperienza vera? Vi aspettiamo al ristorante, grazie.

Durante il mio lavoro mi ritrovo spesso ad osservare persone sedute al tavolo non scambiarsi una parola. Sono lì, con i loro smartphone a fotografare qualunque cosa o dettaglio sia alla loro portata

Per i tuoi commenti cerca il codice 58056 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Quali competenze e abilità per un hotel manager "europeo"?

In più occasioni abbiamo parlato della figura del direttore d'albergo, della complessità di una professionalità sempre più ricca di skills manageriali, tecniche, operative, umane, che però fatica ad ottenere il giusto riconoscimento. Questo è il principio del lavoro che, grazie all'impegno dell'associazionismo professionale, ha portato alla definizione del Cwa 17327 "Hotel General Managers - Knowledge, skills and competence requirements", un documento riconosciuto a livello europeo che individua 6 macro-aree di attività degli hotel manager, di cui definisce conoscenze, abilità e competenze.

Lo scorso 17 ottobre, presso la sede dell'Uni (ente italiano di normazione) si è tenuta la conferenza stampa di presentazione del documento, con l'obiettivo che la conoscenza stimoli la domanda di qualità professionale e la competitività dell'offerta alberghiera. Il documento, poi perfezionato da un gruppo di lavoro allargato cui hanno partecipato anche Ada, Aica, Aifbm, Anec e altri attori del mondo turistico-alberghiero, permette di certificare le competenze del general manager d'hotel, riconosciute a livello europeo. La certificazione è personale (non legata all'hotel), volontaria e rivolta a tutti coloro che hanno già ricoperto o ricoprono il ruolo di direttore d'albergo. Per tre anni la professionalità è certificata a livello italiano ed europeo e la qualifica è mantenuta continuando a lavorare come general manager ed effettuando una formazione continua.

Per qualificare un hotel è necessario qualificare le persone che lo gestiscono. Custode degli standard di servizio, il direttore d'albergo è la figura apicale dell'hotel, sovraintendendo a tutta la gestione alberghiera

Certificarsi permetterà di confermare le proprie competenze e il proprio ruolo, di contribuire alla crescita economica nella piazza in cui si opera e di favorire la crescita dei direttori di domani. Il direttore/general manager certificato potrà: godere di una rafforzata fiducia da parte dei clienti; pregiarsi di un elemento distintivo che lo differenzia dalla concorrenza; espandere il proprio mercato e promuovere la propria immagine; dichiarare la propria professionalità non in modo autoreferenziale ma attraverso una certificazione internazionalmente riconosciuta.

Il 2018 segna finalmente una tappa importante verso tale riconoscimento, con l'auspicio che si riesca un domani a far riconoscere questa figura e il nostro ruolo anche a livello giuridico, al fine di garantire al comparto alberghiero, e più in generale al settore turistico - che ricopre una posizione sempre più rilevante per l'economia del Paese - una professionalità dichiarata e certificata. Ad maiora!

Per i tuoi commenti cerca il codice 58058 su www.italiaatavola.net

In vendita presso tutti i Mercatini di Natale dell'Alto Adige, i Grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST, nel FORST Shop, nei locali Spiller e nella Foresta Natalizia di Birra FORST. Fino ad esaurimento scorte.

Ezio Indiani
Delegato nazionale European Hotel Managers Association

L'importanza del "team work"

Le aziende spesso si trovano di fronte al dilemma: ho un talento bravissimo in un reparto ma i colleghi non lo ascoltano, a volte gli remano contro; che cosa faccio? Cerco di cambiare il gruppo? Cerco di convincere il talento ad essere più aperto e comprensivo verso i colleghi? Cambio il dipendente talentuoso? Lo trasferisco in altri reparti? In genere la persona capace ma con scarse doti per lavorare in gruppo manca anche di rispetto verso gli altri, pensando lui stesso di essere il migliore in tutto. Uccidendo così la creatività e l'entusiasmo degli altri componenti del gruppo.

Situazioni come quella descritta sono in tutte le aziende. Oggi la prima capacità che si ricerca nei collaboratori è la flessibilità mentale, capacità di adattarsi ai cambiamenti e non ultimo la capacità di lavorare in squadra. Il collaboratore deve avere questa capacità innata di voler raggiungere i risultati insieme ai colleghi. Il lavoro di squadra dà sicuramente più sicurezza ad un'azienda. La persona con talento ma con scarse qualità di lavorare con gli altri non ha più futuro.

Una volta si diceva "l'unione fa la forza", oggi "da soli non si va da nessuna parte" e così via. Modi di dire vecchi ma sempre più attuali. Quel che è innegabile è che oggi più che mai vince la squadra

Per i tuoi commenti cerca il codice 58059 su www.italiaatavola.net

Il lavoro di squadra è più strutturale ed evidenzia una filosofia aziendale molto più solida e lungimirante e garantisce il successo nel lungo termine. Non si può essere nelle mani o soffrire degli umori di una sola persona, inconcepibile per un'azienda sana e con aspettative di sviluppo. L'azienda deve assolutamente investire in modo massiccio in termini di tempo e risorse economiche con tantissime ore di formazione per far sì che tutti i dipendenti e dirigenti aziendali lavorino per un obiettivo comune e tutti insieme, che si aiutino l'un l'altro.

Persone capaci che vogliano condividere le loro esperienze e conoscenze lavorative con i colleghi sono sempre poche e pertanto un'azienda deve porre al primo posto programmi e progetti formativi mirati a far lavorare insieme i collaboratori di uno stesso reparto, senza gelosie e valorizzando i risultati di gruppo e non quelli individuali. Le squadre vincono quando sanno lavorare insieme. Diversamente si ottengono tanti piccoli successi individuali ma si perdono le partite. Tutti bravi, ma falliti come azienda!

Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional

Mixology, nuove frontiere del gusto

Fino agli anni 2000 i barman preparavano in tutto il mondo i classici cocktail che andavano di moda nei vari continenti. Essi talvolta erano nati storicamente in modo semplice come il Daiquiri, il Cuba Libre, l'Irish Coffee e tanti altri diventati noti grazie a personaggi famosi, vedi Ernest Hemingway, o addirittura per motivi di marketing come il Moscow Mule tornato in auge attualmente. Tali cocktail furono codificati dall'Iba e aggiornati circa ogni decennio in base al consumo e alla richiesta. Per la maggior parte sono rimasti dei capisaldi della mixology moderna, magari proposti in modo rivisitato per cercare di migliorarli o adattandoli ai gusti moderni. Era difficile, allora, inventare nuovi cocktail adottando il sistema classico a meno che un nuovo prodotto liquoristico non si affacciasse sul mercato.

CON QUESTI NUOVI BARMAN E CON QUESTE NUOVE FRONTIERE DEL GUSTO, BERE UN NUOVO "CUBA LIBRE" MI FA TORNARE L'ISPIRAZIONE DI SCRIVERE IL SEGUITO DE: "IL VECCHIO E IL MARE".

Oramai tutte le varie possibilità di gusto erano state inventate e con la conoscenza delle numerose famiglie di cocktail americani, quali i Fizz, i Sour, i Coolers, i Grogs, i Frozen e altri, si avevano le idee chiare su come impostare il drink su un determinato sapore. I barman li preparavano senza l'utilizzo del Jigger basandosi sulla loro esperienza gustativa, mentre oggi l'utilizzo di tale attrezzo è diventato più uno stile di lavoro e quindi di marketing, visto che gli Stati Uniti seguono ancora il sistema di misurazione in once, mentre il resto del mondo utilizza il sistema metrico da anni e quindi è difficile rispettare l'esatta dose. Perché in realtà i bartender del mondo sanno o dovrebbero sapere come interpretare le ricette.

Sono ancora convinto che le ricette dei cocktail siano solo poco più che linee guida e le dosi vengono inserite proprio perché noi possiamo praticamente ignorarle (o quasi) quando prepariamo i drink

La mia generazione si sentiva orgogliosa quando aggiungeva il Galliano a uno Screwdriver e lo rinominava Harvey Wallbanger, ma non si può dire lo stesso dei bartender di oggi. Grazie a Dio. Penso che oggi sia necessario descrivere esattamente il lavoro dei bartender, per il semplice fatto che il mondo non ha mai visto tante idee così originali per quanto riguarda la creazione di nuovi cocktail come adesso. Siamo entrati in una nuova fase che ci porterà sicuramente a nuove creazioni e nuovi successi internazionali. L'importante è non dimenticare sia la qualità dei prodotti liquoristici, sempre più ad alti livelli, sia la preparazione tecnica e professionale classica e di accoglienza. Le associazioni professionali dovrebbero creare un nuovo regolamento nei concorsi e agli eventi. Collaborando con le aziende si dovrebbe promulgare ed incentivare l'utilizzo regolato degli home made e delle nuove tecniche culinarie, in modo che il bartender sia libero di creare e proporre nuovi gusti e nuove presentazioni. L'Abi Professional per il futuro ha questo obiettivo.

Per i tuoi commenti cerca il codice 58057 su www.italiaatavola.net

Meet in Cucina Puglia

Stelle e formazione alla 1ª edizione

Massimo Di Cintio non si ferma e, dopo Abruzzo e Marche, ha portato **il suo format di successo**, volto alla valorizzazione del food e della **cucina regionale**, anche in **Puglia**

di *Marco Di Giovanni*

«Tre regioni che mi sono rimaste nel cuore - spiega **Massimo Di Cintio** - qui in Puglia, alla prima edizione, il progetto è subito piaciuto, accolto con entusiasmo e destinato ad avere lo stesso successo delle sue edizioni in Abruzzo e nelle Marche». Meet in Cucina è un format efficace che si muove su tre binari.

Innanzitutto la valorizzazione del cibo locale, della cucina, in questo caso pugliese, che scava nelle radici delle sue tradizioni per mostrarsi poi innovativa e nobilitata, grazie all'esperienza dei cuochi che ad oggi la rendono motivo di orgoglio per la regione e polo di attrattività per i turisti.

In secondo luogo, lo stretto sodalizio tra professionisti e aziende del settore, fondamentale per la buona riuscita di una cucina che, figlia della creatività e del talento di uno chef, non può comunque prescindere dalla qualità delle materie prime. Infine, l'incontro tra professionisti del settore e studenti delle scuole alberghiere, affinché questi ultimi capiscano cosa davvero ci sia alle spalle di un piatto gourmet, vale a dire l'importanza del territorio, l'impegno, lo studio e la ricerca costante. In un momento storico in cui la figura dello chef è mitizzata e svuotata allo stesso tempo dalle tante trasmissioni televisive, niente è più importante di una profonda esplorazione del vero significato e del più autentico valore di questa professione.

«La Regione Puglia - ha detto l'assessore alle Risorse agroalimentari **Leonardo Di Gioia** - sostiene iniziative di questo genere perché salvaguardano e potenziano il nostro patrimonio made in Puglia».

Un'iniziativa di questo genere ha avuto, come nelle altre regioni, il so-

stegno e l'attiva collaborazione della Fic-Federazione italiana cuochi, rappresentata in loco dal delegato regionale Michele D'Agostino, che sul palco, insieme ai presidenti provinciali, è stato affiancato dal presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, che ha dichiarato: «In Puglia la Federazione, dopo aver risollevato negli ultimi anni le delegazioni provinciali, ha superato i 2mila associati. Sono tanti, tutti diversi, tutti hanno un loro specifico ruolo nel mondo della cucina. Perché noi, nella federazione, contiamo sia cuochi prestigiosi e stellati come Massimo Bottura ed Enrico Crippa, sia i cuochi delle mense, che a parere mio hanno una responsabilità ancora maggiore, quella di cucinare per i nostri figli. Per noi della Fic, tutti i cuochi sono uguali, tutti i cuochi hanno un loro ruolo fondamentale».

La giornata-evento di Meet in Cucina Puglia si è sviluppata con il susseguirsi degli ospiti e dei loro showcooking.

Prima **Franco Ricatti** del ristorante Bacco di Barletta (1 stella Michelin). Nessuno showcooking per lui, solo parole... le parole di un uomo che ha influenzato la cucina pugliese portandola a pari livello per ricerca, servizio e qualità con le altre cucine regionali. La sintesi della sua filosofia? «Le orecchiette col foie gras? Una follia». Rispetto per la tradizione, per la materia prima che la regione mette a disposizione.

Grintoso, energico, di poche parole, concentrato sul suo fare cucina: questo è **Antonio Zaccardi**, del ristorante Pashà di Conversano (1 stella Michelin). Il suo piatto Lattuga e caprino è un omaggio ai suoi due maestri: Enrico Crippa e Carlo Cracco, un bel gioco di consistenze e vegetali, atto a richiamare la blasonata Ceasar Salad. Lavora con il sorriso e mira alla ricerca della semplicità, nel gusto e nel piatto: **Teresa Galeone**, del ristorante Già sotto l'arco di Carovigno (1 stella Michelin), ha portato in showcooking, per un aperitivo gourmet insolito, i suoi Friggitelli in tempura di nero di seppia, un divertente gioco all'insegna della cucina fusion: un pizzico di Giappone, ricordo ancora vivo delle sue esperienze passate, e tanta materia prima made in Italy.

Antonio Bufi del ristorante Le Giare di Bari, con tante esperienze alle spalle, pur senza una stella, ha stupito la platea con il suo Deep Purple: uno studio delle tecniche più innovative applicato al mondo vegetale, qualche contaminazione dai suoi viaggi in Nord Europa e in Asia, una filosofia antispreco sempre presente, poi crauti, cavolo viola, finocchietto selvatico e barbabietola: un piatto gourmet in tutto e per tutto.

Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante a Putignano (1 stella Michelin), è il vanto della cucina pugliese. Sua una jam session di ben 9 piatti, ricchi per gusto e originalità, veloci nella preparazione. Da citare, in particolare, il suo Crudo di manzo, ricci di mare e nasturzio; il Ramen (sia chiaro, tutto all'italiana) di piccione; il Bon bon di cioccolato, lampascioni canditi (la scelta di un ingrediente che è stata sfida lanciata a sé stesso e decisamente vinta), e liquore al carciofo.

Sabatelli è stato anche prima ispirazione per un'altra stella intervenuta sul palco: **Stefano Di Gennaro**, del ristorante Quintessenza di Trani (1 stella). «Quando si lavora con materie prime eccellenti, metà del lavoro è già fatto». A pennello con questo suo pensiero il piatto Dal Gargano al Salento, un torcinello servito in abbinamento a un Gambero rosso di Gallipoli, un viaggio che «attraversa con i suoi ingredienti tutta la Puglia»

infine, ospite d'onore, **Felice Lo Basso** del Felix Lo Basso Restaurant a Milano, 1 stella Michelin (suo anche il Memorie di Trani). Chef, certamente, ma anche intrattenitore di un certo livello: «La differenza tra il mio ristorante a Milano e quello a Trani? A Milano un piatto costa 55 euro ma i clienti nemmeno te lo chiedono il prezzo, a Trani invece domandano, e 55 euro è il prezzo di un menu intero».

Mentre scherza, Lo Basso prepara un Cannolicchio in autunno, partendo dalla lunga e minuta pulizia del cannolicchio, perché la cucina è questa, un lavoro scrupoloso, impegnativo che con la fretta e la rapidità nulla ha da spartire. cod 57776

Torcinello con gambero rosso di Gallipoli - Stefano Di Gennaro

Più valore al territorio

Meet in Cucina, nuovo record nelle Marche

Insalata di fegato, cicoria selvatica, lampone e rapa rossa - Errico Recanati

Risotto, ostrica, alghe e panna acida - Moreno Cedroni

Pacchero e fusilli con lardo di polpo - Mauro Uliassi

10 tra i migliori chef marchigiani e oltre 700 tra cuochi e operatori di settore: questi i numeri che **Massimo Di Cintio** ha portato alla 2ª edizione della manifestazione capace di unire **cucina**, **territorio**, **aziende locali** e **studenti**

di *Carla Latini*

Meet in Cucina Marche è stato un successo di pubblico e contenuti. Dopo gli interventi dell'ideatore Massimo Di Cintio, sempre più convinto che il dialogo fra cuochi e produttori sia vitale per il benessere del territorio, e del presidente dell'Unione regionale Cuochi Marche Luca Santini, è la volta del Sindaco Maurizio Mangialardi e del direttore della Confcommercio di Ancona Massimiliano Polacco. Conclude il vice presidente della Regione Marche e assessore all'Agricoltura Anna Casini.

I 10 cuochi che si sono avvicendati sul palco della Fenice hanno utilizzato, nelle 30 ricette presentate, prodotti tipici Dop, Igp e Presìdi Slow Food.

Inizia Alessandro Rapisarda, Casa Rapisarda a Numana, con i 5 moscioli di Portonovo e il vincisgrasso di Antonio Nebbia trasformato in un raviolo, seguito a ruota da un coinvolgente Daniele

Citeroni, Ophis a Offida, con il suo Pollo "ngip, ngiap" e la rivisitazione del funghetto offidano.

Mauro Uliassi incanta con la relazione sul cuoco al servizio del gusto e con cinque dei piatti del Lab2018, tra cui il Lardo di polpo e la Corona del rombo arrostita. Serena D'Alesio, Marchese del Grillo a Fabriano, utilizza la trota e il coniglio per raccontare la sua terra, i fiumi e le attività nate lungo i corsi d'acqua, come la carta fabrianese, la cui manifattura viene proposta sul palco. Nikita Sergeev, L'Arcade di Porto San Giorgio, è deciso come i suoi piatti: la Trota di Visso con le lenticchie di Castelluccio e il risotto al brodo di manzo. Il solido Stefano Ciotti, delegato Euro-Toques per la Regione Marche e stella Michelin del Nostrano a Pesaro, si avventura fra fegato, fegati, anice verde di Castigliano e salame di fichi e, a proposito di ricordi, non manca il suo Risotto con lo squacquerone.

Nel foyer gli espositori possono incontrare il pubblico e farsi conoscere: Velenosi Vini, Fratelli Bucci, Il Pollenza, Tiriboco, Dam (Distributori automatici Marche), Confcommercio Marche Centrali, Unione Regionale Cuochi Marche, Capità, Orlandi Passion Caffè, Azienda Casearia Piandelmedico. Si ricomincia con Errico Recanati, Andreina a Loreto, con braci, mitili, frattaglie e bottarga di cuore. Commosso **Enrico Mazzaroni**, Il Tiglio in Vita, rivive il viaggio da Montemonaco a Porto Recanati, dopo il terremoto, come una transumanza, dal dolce di cervello di agnello al Casciottu, realizzato sul palco dalla zia Gina in un vecchio caldaio. Tra mare e campagna Aurelio Damiani, Damiani & Rossi a Porto San Giorgio, riporta il pubblico ai maccheroncini di Campofilone, cicale di mare e cipolla rossa di Pedaso. La chiusura è affidata alla sorprendente jam session di Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore a Senigallia. Il suo risotto suona nella Pentola Agnelli.

Zia Gina ed Enrico Mazzaroni

Meet in Cucina è sostenuto dall'associazione culturale Regionevolmente e l'Unione Regionale Cuochi Marche aderente alla Fic - Federazione italiana cuochi, con il supporto della Regione Marche, dell'assessorato all'Agricoltura e della Camera di Commercio di Ancona, con il patrocinio del Comune di Senigallia, Confcommercio Marche Centrali, Slow Food Marche e la collaborazione di: Electrolux e Spirito Contadino (main sponsor), Skalo Horeca (partner regionale), Pentole Agnelli, Acqua Panna S. Pellegrino, Bragard, Accademia Luigi Bormioli, TTT Tableware (partner nazionali). Il tutto è svolto anche grazie all'Alberghiero Panzini. Complimenti Massimo Di Cintio. cod 57981

foto del servizio Modestino Tozzi

Gianni Tarabini, Paolo Schiavo, Stefano Binda, Claudio Sadler, Marco d'Oggiono, Agnese Spreafico, Enrico Derflingher, Fabio Silva e Jorge Luis Almaguel Sanchez

Euro-Toques in festa da Marco d'Oggiono Prosciutti

Marco d'Oggiono Prosciutti è a tutti gli effetti **partner Euro-Toques**. Per l'occasione nella **serata del 22 ottobre una grande festa** a base di prodotti dell'azienda e di **piatti realizzati ad hoc** ha riunito diversi soci

di *Marco Di Giovanni*

Ad Oggiono (Lc), paese dove ha sede la storica azienda a conduzione familiare, tra i tanti ospiti che hanno preso parte all'evento, anche il presidente Enrico Derflingher insieme ai consiglieri Gianni Tarabini e Fabio Silva, al sindaco revisore Paolo Schiavo e ai soci Claudio Sadler, Stefano Binda e Jorge Luis Almaguel Sanchez.

«Una bellissima serata quella trascorsa in casa di Marco D'Oggiono. Siamo entusiasti di averlo come nostro partner, per la prima volta nella guida ufficiale 2019 ormai in fase di ultimazione. D'Oggiono rappresenta una firma di grande qualità su prodotti che rappresentano il mio territorio, quello lombardo. Personalmente posso dirmi soddisfatto, specialmente per l'intervento di molti amici associati che hanno voluto essere presenti per condividere con me e con l'associazione un sodalizio così importante e denotativo della ricerca di qualità che caratterizza non solo la cucina di tutti noi associati ma anche e soprattutto un valore essenziale della nostra

grande famiglia, da oggi un po' più grande».

Durante la serata i festeggiamenti e l'immancabile atmosfera di convivialità che contraddistingue gli eventi Euro-Toques sono stati accompagnati da molti prodotti dell'azienda. Il Prosciutto Crudo, dal sapore molto dolce e dal colore rosa tenue; dalla Linea Celtica, realizzata per ritrovare i sapori più autentici ed antichi e composta da Carpaccio, Lardo e Collinetta; da due new entry in azienda, vale a dire la Bresaola di tacchino leggermente affumicata e dalla Bresaola di cervo.

Insieme a questi prodotti, sono stati realizzati anche particolari piatti tipici della zona, nonché delle Minestre antiche di Brianza, alimenti poveri dove l'unico ingrediente a spiccare per gusto è la pancetta.

«Questa collaborazione ci rende molto contenti per due motivi - ha spiegato **Agnese Spreafico**, responsabile marketing Marco d'Oggiono Prosciutti - innanzitutto per il rapporto che ci lega ad Enrico, nato praticamente nel nostro territorio. L'abbiamo conosciuto fin dall'inizio, abbiamo seguito tutte le tappe del suo successo, e lui ha fatto sempre lo stesso con noi, partecipando a tutti i nostri eventi. Inoltre siamo onorati della presenza di tutti gli chef intervenuti alla serata, grandi cuochi che hanno dimostrato di apprezzare il nostro lavoro, una delle soddisfazioni per noi più importanti, perché in quello che facciamo ci mettiamo prima di tutto il cuore».

A dimostrazione della passione che Marco d'Oggiono Prosciutti mette nel lavorare i propri prodotti, in degustazione durante la serata anche la Mortadella di fegato, per la quale «siamo stati premiati - specifica Agnese Spreafico - dall'Accademia italiana della cucina». cod 57958

Davide Catalano, Natale Di Maria, Pasquale Caliri, Giovanni Porretto e Paolo Romeo

Euro-Toques Sicilia in campo per la 4ª Fundraising Dinner

di Gianni Paternò

Euro-Toques Sicilia, seconda delegazione per numero di associati dopo la Lombardia, è sempre più impegnata e attiva per eventi volti alla promozione della cucina regionale e con scopo solidale. Rappresentata dal suo delegato regionale **Giovanni Porretto**, coadiuvato da Giuseppe Triolo, la delegazione è stata protagonista con diversi associati alla 4ª edizione del "Fundraising Dinner 2018", una cena di beneficenza che in quattro anni ha già raccolto 100mila euro per la ricerca sulla fibrosi cistica, devoluti alla Lifc (Lega italiana fibrosi cistica) sezione di Messina.

L'evento, che ha visto la partecipazione di oltre 40 tra cuochi e pasticceri, è stato organizzato da Seby Sorbello (socio Euro-Toques, presidente nazionale sia di Fic Promotion sia di Associazione provinciale Cuochi Etnei e chef patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea), da Pietro D'Agostino (responsabile per la Sicilia dell'associazione Chic-Charming italian chef e patron de La Capinera di Taormina, una stella Michelin), con la collaborazione di Peppe Leotta, delegato regionale Conpait. Nella cena, che si è svolta nei locali di Radicepura a Giarre, Giovanni Porretto è stato affiancato dai soci Davide Catalano e Natale Di Maria presentando uno splendido piatto: Gambero rosso di Mazara con stracciatella di bufala siciliana, crumble di porcini dell'Etna e cialdina di cannolo di Marsala. Altri soci Euro-Toques che hanno preso parte alla serata sono Pasquale Caliri e Paolo Romeo, che hanno presentato personalmente le loro invitanti creazioni.

«Questa cena - ha affermato Porretto - rappresenta il primo momento della Sicilia di Euro-Toques e costituisce l'inizio di un'attività regionale che speriamo possa essere ricca e partecipe secondo le finalità sociali, illustrate dal presidente Enrico Delflingher, volte a valorizzare sia il cuoco che le materie prime del territorio dando più attenzione ai piccoli produttori, alle loro eccellenze e al loro legame con la terra, caricando di ulteriore importanza uno dei punti fondamentali della nostra associazione, unica riconosciuta dalla commissione europea per la difesa della qualità degli alimenti e che annovera tra i suoi iscritti alcuni dei più rinomati chef italiani». cod 57853

Non ha ancora trent'anni - li compirà nel 2019 - ma Sedat Aydilek è un cuoco di esperienza. Oggi guida la cucina del ristorante La Piazzetta ad Argegno (Co), un locale di atmosfera legato al territorio

La Piazzetta Restaurant

Cucina mediterranea arricchita dalla gamma Debic

«La passione per la cucina - racconta Aydilek - è sbocciata per caso e in modo del tutto naturale, senza forzature. Mio fratello faceva il cameriere presso il ristorante I Tigli a Lago, a Como, adiacente la funicolare che porta a Brunate. Lì ho conosciuto il mio maestro, Franco Caffara. Abbiamo legato e ha incominciato, in amicizia, a raccontarmi la sua cucina. Erano come lezioni, senza che io lavorassi. Un comunicare tra appassionati».

Una frequentazione che si è fatta professione. Dalla didattica culinaria sviluppata in modo informale il passaggio al rimboccarsi le maniche e all'operatività è stato una realtà annunciata. Sedat Aydilek è rimasto in quella cucina 12 anni, da allievo a sous chef di Caffara. Da cosa nasce cosa. Una linea evolutiva che ha portato Sedat a prendere la sua strada e a distaccarsi dal maestro. E dopo diverse esperienze che lo hanno arricchito, è riapprodato in riva al Lario.

«Qui - spiega - elaboro una cucina mediterranea che impreziosisce il piatto di verdure e colori. Utilizzo pesce freschissimo, ma ogni materia prima che entra in cucina è frutto di un'attenta selezione. Tradizione e innovazione sono i nostri punti di forza che trovano fondamento in piatti stagionali a base di ingredienti freschi. Quelli disponibili».

La sapienza e la semplicità della preparazione gastronomica ancorata alla tradizione regionale e alla cultura dell'ospitalità rappresentano le fondamenta del ristorante La Piazzetta. «Elaboro una cucina che propone ricette che traggono origine dalla mia terra», puntualizza Aydilek. «Sono turco e mi piace arricchire i piatti con le spezie della mia tradizione, che peraltro è sempre mediterranea. Una cucina che prevede anche una dimensione più intensa, con preparazioni ricche ed elaborate».

«Un aiuto e una garanzia mi vengono forniti dalla gamma Debic - sottolinea - che mi offre panna e burro con cui riesco a mantecare come desidero le mie ricette. Ho sempre ottenuto ottimi risultati». Un gradimento riconosciuto dalla clientela. Ma qual è il piatto che Sedat Aydilek ama maggiormente preparare? «Adoro i risotti - ammette - ma in particolare quello mantecato con crema di spinaci e tartare di capesante profumata al lime».

Un impegno e un entusiasmo che Sedat rinnova ogni giorno ricordandosi sempre gli insegnamenti del maestro Caffara: "Questo non è un mestiere per tutti. Se non c'è passione e non te lo senti dentro, ti devasta". «Un monito che per me è uno stimolo ad andare avanti sempre con maggior energia e determinazione». E il futuro come se lo immagina Sedat Aydilek? «Entro una decina di anni mi piacerebbe avere un mio ristorante, circondato da collaboratori che lavorano divertendosi».

Per la video intervista a Sedat Aydilek e la galleria fotografica cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo cod 57960

La terza delle 4 tappe del viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta, per comporre alla fine un menu completo di 4 portate

Gamberi rossi, crema leggera al rafano e levistico

Ingredienti

16 gamberi rossi, 200 g tagliolini freschi, 200 g **Tenutapiù Debic**, 10 g crema di rafano, 500 g levistico, olio extravergine siciliano, sale, pepe

Preparazione

pulire i gamberi rossi dal carapace, privarli del nero e della testa, condirli con olio extravergine siciliano, sale e pepe. Stemperare la crema di rafano con la **Tenutapiù Debic** senza montare. Lavare il levistico e scottarlo in acqua bollente salata e raffreddarlo subito a immersione in acqua e ghiaccio; scolare e frullare con una minima parte di acqua e xantana; filtrare nel passino. Friggere i tagliolini per pochi secondi in olio a 180°C. Nel piatto, adagiare decorosamente i gamberi rossi e i tagliolini fritti, completare con gocce di levistico e crema di rafano alleggerita con la **Tenutapiù Debic**.

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Vitto Pitagorico 2.0

Esempio antico di menu equilibrato

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Dietro questo titolo, misterioso e affascinante, si cela un bellissimo trattato di cucina vegetariana scritto nel Settecento da **Vincenzo Corrado**, celebre cuoco, maestro di casa, filosofo e scrittore, che operava a Palazzo Francavilla-Cellamare a Napoli, una sontuosa dimora che gareggiava con la Corte dei Borboni per la raffinatezza e la qualità gastronomica di banchetti e feste conviviali. Corrado aveva dapprima fatto pubblicare "Il cuoco galante", un trattato di cucina che ebbe immediato successo sia a Napoli sia negli Stati europei, tanto da richiedere una successiva edizione che lo stesso autore impreziosì, appunto, con il "Vitto Pitagorico".

Nella premessa l'autore spiega: «Il "Vitto Pitagorico" consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi e tutto ciò che dalla terra si produce per nostro nutrimento. Vien detto Pitagorico perché Pitagora, com'è tradizione, di questi prodotti della terra fece uso». Potrebbe sembrare l'eterno ritornello della cucina vegetariana, spesso identificata con ricette squallide e tristi. Leggendo il testo di Corrado, ci si accorge invece che, già in un passato così lontano, con i prodotti della terra si preparavano piatti di alta cucina.

Inoltre, curiosamente, Corrado, forse in un momento di debolezza, concede che «per compiacere qualche palato, procurerò di servirmi di condimenti e pure delle parti più tenere e più delicate degli animali». Qui intendeva pesci bianchi e carne di pollame o vitello: questa devianza potrà scandalizzare i vegetariani "puri", ma può costituire una soluzione eccellente per tutti coloro che desiderano un'alimentazione più leggera in armonia con i dettami della sana alimentazione.

> ***"Il Vitto Pitagorico consiste in erbe fresche, radiche, fiori, frutta, semi e tutto ciò che dalla terra si produce per nostro nutrimento"***
> **Vincenzo Corrado**

Attratto da questa possibilità di compromesso, io stesso ho tentato qualche esperimento, facendo realizzare da cuochi provetti alcuni menu tratti dal "Vitto Pitagorico" con grande successo di pubblico e di critica. Ricordo che una sera, dovendo ospitare un certo numero di amici, fra i quali alcuni appassionati di ortaggi, decisi di proporre un menu del "Vitto" senza rivelare l'origine della scelta. Ecco le portate:

- Aperitivo: Zucchine alla giardiniera (zucchine tagliate in tre parti, svuotate e farcite con cubetti di altri ortaggi);
- Piatto d'apertura: Pomidori in budin (oggi può essere preparato come un flan);
- Primo piatto: Lattuche farsite al colì di vitello (prima deroga al regime vegetariano poiché, in un brodo vegetale, vengono cotti piccoli involtini di lattuga farciti con carne magra di vitello);
- Piatto di mezzo: Torta di asparagi (di derivazione rinascimentale, questo piatto è costituito da punte di asparagi legati con uova e purea di altri ortaggi, il tutto messo in pasta sfoglia e cotto al forno);
- Secondo piatto: Timballo di funghi porcini;
- Dessert: Gattò alla corradina (è una torta di pasta biscotto, svuotata al centro e riempita di un passato di fragole).

Al termine del pranzo, tutti si mostrarono soddisfatti e persino sazi, pur in assenza di piatti classici di pesce o carne, e osservarono che raramente avevano gustato un menu così equilibrato e di alto livello. Nota finale: esistono, per chi si volesse cimentare, copie anastatiche del libro di Vincenzo Corrado che, nell'interno, comprendono la preziosa aggiunta del "Vitto Pittagorico". cod 58107

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

La ristorazione non può fare a meno del web

● Per un ristoratore avere un sito è oggi indispensabile, ma va tenuto aggiornato. Fa cadere le braccia vedere in agosto pubblicizzato ancora il pranzo di Natale. Raccogliendo le mail dei propri clienti, un ristoratore potrà tenerli legati, inviando promozioni, inviti a eventi, novità, ricette. Basta una mail alla settimana o al mese per mantenere i contatti. Esistono poi ristoranti e bar ancora senza wifi. Il cliente che vuole internet ci metterà poco a cambiare locale.

Pochi ristoranti mettono in evidenza il menu online. Ed è un vero peccato. Le persone sono invogliate dal menu e preferiscono andare in un ristorante dove conoscono già cosa viene servito, soprattutto se il locale ha piatti particolari e sfiziosi. Sfruttando il menu e pubblicizzandolo sul sito e sui social network in orario di punta si possono attirare più clienti che in quel momento vorrebbero mangiare proprio quel piatto. In un sondaggio condotto da OpenTable, l'86% degli intervistati ha confessato di leggere il menu del ristorante online prima di prenotare.

Uno dei metodi migliori per creare interesse verso un ristorante è anche quello di realizzare piatti speciali con durata limitata. Molti fast food utilizzano questo trucchetto per far parlare di sé: McDonald's, Burger King e Steakhouse mettono nei loro menu piatti speciali in edizione limitata a ridosso di un evento o un'occasione particolare. Così come è utile, una volta tanto, invitare nel locale uno chef famoso per un menu "a quattro mani": il super-chef fa ancora molta notizia. cod 58074

Barilla Pasta World Championship
Trionfa Carolina Diaz

di Emanuela Teresa Cavalca

Milano ha ospitato la 7ª edizione di Barilla Pasta World Championship. Durante la competizione si sono contesi il primato 18 giovani cuochi under 35: tra questi ha avuto la meglio la statunitense **Carolina Diaz**. I concorrenti hanno cucinato di fronte a una giuria prestigiosa composta da Lorenzo Cogo, Viviana Varese, Davide Oldani, Holger Stromberg e Luigi Taglienti, oltre alla fotografa e influencer statunitense Brittany Wright. John Dickie, autore di best-seller e professore, e Francesca Romana Barberini, autrice e volto televisivo, hanno condotto l'evento. Il co-fondatore della Kitchen Theory Jozef Youssef, la presentatrice tv ed ex-modella svedese Filippa Lagerbäck e Giuseppe Bonati hanno partecipato all'evento in qualità di relatori.

Più di 450 persone tra food lovers, stampa, influencer e professionisti del settore hanno partecipato e supportato l'evento con entusiasmo e tifo. Materie prime d'eccellenza, piatti e pasta sono le "armi" introdotte dai cuochi, infatti la gara di quest'anno ruotava intorno al motto "Eat positive" con lo scopo di spingere il consumatore ad avere una alimentazione sana e positiva. Un omaggio al patrimonio culturale italiano, che vede il nostro stile di vita ammirato in tutto il mondo.

Durante le due giornate lentamente la gara si è assottigliata fino ad arrivare alla contesa finale che ha visto dietro i fornelli gli young chef Toby Wang, per la Cina, e Carolina Diaz, per gli Usa. Forniti di un cestino hanno scelto le materie prime, pronti a rivisitare un grande classico, gli spaghetti al pomodoro, in chiave contemporanea. Colpiva l'attenzione di Toby che con cura maniacale procedeva a fare piccoli tagli chirurgici ai pomodorini. Carolina ha scelto pomodori di grande dimensione, che ha tagliato, separando il cuore dall'esterno. Poi ha unito differenti qualità di pomodori ciliegini, inserendo un rametto dei pomodori, che ha rilasciato al sugo una speciale componente erbacea. Alla fine il piatto di spaghetti di Carolina ha stupito tutti. cod 57999

Eccellenze liguri protagoniste a RistorExpo Genova

Soddisfazione al **salone professionale del fuori casa** che si è svolto ad ottobre: «È stato un **grande successo di operatori del settore, di pubblico e di visitatori**», affermano con voce unanime gli espositori e gli chef

RistorExpo, organizzato da Lario-Fiere insieme a Confcommercio, non è stata soltanto un'occasione di incontri b2b riservati alla ristorazione, ma anche di scambio tra gli operatori del settore, grandi eccellenze di Liguria come la Focaccia al formaggio di Recco, il Pesto (con le selezioni del campionato mondiale di Roberto Panizza), il Consorzio dell'olio extravergine d'oliva, la Mytiliade promossa dal comune di Lerici con i muscoli del Golfo dei Poeti, il Gambero Viola di Santa Margherita Ligure e il Gambero Rosso di Sanremo (presentati da Enrico Sala e Valentina Scarnecchia).

È stato Focus Homini, il Campionato mondiale di cucina italiana a legna e carbone promosso dallo chef genovese Matteo Losio e da Paolo Parisi, che ha visto eleggere Matteo Costa come il primo vincitore della kermesse che riporta l'uomo alle origini con la cottura alla brace. E ancora, Mixology e la riscoperta della vera ricetta del Negroni Cocktail grazie a Luca Picchi.

RistorExpo è stato inoltre Masterclass di grandi chef come Mauro Colagreco, Luigi Taglienti, Gianfranco Pascucci e Cristiano Tomei, dirette dal giornalista Federico Quaranta, Associazione italiana sommelier, Giornata dei direttori d'albergo con tutte le iniziative rivolte al futuro e a una migliore forza e attrattiva turistica promossa dai Giovani Albergatori con il supporto importante di Andrea Camesasca, ideatore e curatore di TTT Tourism Think Tank.

Anche in occasione della giornata di chiusura un'altra eccellenza è approdata sui moli del "Jean Nouvel". Con tanto di cappello blu e pompon rosso. In occasione dell'ultima giornata di RistorExpo a Genova, i componenti dell'associazione del Bagnun di Riva Trigoso - Nello Trinca, Gianremo Molisello e Vittorio Ravaglia - capitanati da Franco Po e in collaborazione con la società "Mare Mosso" hanno offerto a un padiglione "Jean Nouvel" gremito di operatori della ristorazione e visitatori le loro acciughe freschissime infarinate e fritte.

L'ultimo giorno di RistorExpo è stato ancora una volta ricco di eventi e Masterclass. Lo chef Marco Visciola, genovesissimo, ha presentato a una numerosa platea tre piatti, tutti legati al territorio: Radici, Spaghetti cocktail martini e olive taggiasche con Gin al basilico e uno sgombro con sale e zucchero di canna. Qualche stand più lontano, Nespresso ha incantato il pubblico con degustazioni gourmet.

Anche Luisa Orizio, food blogger con quasi un milione di follower e autrice del libro "Allacciate il grembiule", ha fatto visita a RistorExpo. *Per informazioni:* **www.ristorexpo.com/genova**

cod 58026

SOTTO LA TOQUE: INNAMORATA, REALIZZATA, FELICE

Abbiamo sollevato il cappello a Valentina Santanicchio

È nata a Orvieto (Tr) nel 1980. Proprio in quell'anno i suoi nonni e i suoi genitori hanno coronato il loro sogno di acquistare una piccola azienda agricola dove vivere tutti insieme. Nella loro famiglia da subito è stato naturale mangiare biologico, stagionale, vivere "slow", già allora, quando ancora questi concetti non esistevano. È cresciuta con gli insegnamenti della terra e degli animali, della campagna con le sue stagioni, che dà e toglie e che va rispettata perché, come spesso dice, la campagna è la nostra più grande amica e maestra.

Il suo spirito da esploratrice l'ha portata dopo la scuola a mettersi alla prova. Ha viaggiato e sperimentato la vita delle grandi città, e ha scoperto due cose fondamentali: la prima è che chi come lei cresce nella natura ha l'enorme privilegio di avere un legame particolare con la terra; la seconda è che doveva cucinare.

Le è sempre riuscito facile cucinare. Può farlo per 16 ore consecutive senza stancarsi e con tanta passione. Adora gli odori, i sapori, i colori, i fumi, il rumore delle padelle e il sorriso di un amico che dice che gli è piaciuto tutto e tanto. Adora cucinare per i suoi familiari e per il suo compagno, per amici e sconosciuti. È una soddisfazione per lei preparare un incredibile piatto di spaghetti al pomodoro all'americano di passaggio che non immagina quanto buona possa essere la semplicità. La cucina la fa sentire realizzata. Vive in una città bellissima, Orvieto, ricca di storia, arte e cultura, che le permette di essere al centro del mondo e parlare tante lingue diverse. Ha amici di ogni continente che incontra spesso davanti ad un piatto di pasta. Si ritiene fortunata perché ama quello che fa e perché ha persone meravigliose intorno a sé. cod 58111

di Carla Latini

Da bambina cosa sognavi di diventare?	Una veterinaria, sono nata e cresciuta in fattoria
Il primo sapore che ti ricordi.	Le ciliegie sull'albero e le torte al formaggio con la nonna
Qual è il senso più importante?	Il gusto
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Per me cucinare è una sfida continua, ma non ho mai trovato difficoltà
Come hai speso il primo stipendio?	Vestiti, inutili perché per la maggior parte della mia vita sono in divisa da chef
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Spaghetti alla carbonara, una panzanella fatta bene, prosciutto e pane appena sfornato
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	È sempre vuoto, visto che lavoro 15 ore al giorno
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Pappa al pomodoro con tanto parmigiano
Che rapporto hai con le tecnologie?	Ottimo, amo imparare sempre
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Il tiramisù
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Il mio compagno e il mio cane (sono fortunata)
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	"Impressione, sole nascente" di Claude Monet
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Piazza grande" di Lucio Dalla

AMPI in festa per i suoi 25 anni
Santi Palazzolo è Pasticcere dell'anno

Accademia Maestri Pasticceri Italiani ha festeggiato il suo primo "quarto di secolo" ed ha incoronato aziende e personalità che si sono contraddistinte nel mondo dell'alta pasticceria. Il 22 e 23 ottobre scorsi, l'associazione che riunisce i migliori professionisti della pasticceria italiana fondata nel 1993 da Iginio Massari si è ritrovata a Bologna per l'annuale Simposio pubblico. Il tema "Italianità fra tradizione ed innovazione" ha permesso ai Maestri AMPI di dedicare i loro dolci alla tradizione e al territorio di provenienza. «La pasticceria italiana - ha sottolineato il presidente **Gino Fabbri** - gode di un valore intrinseco enorme che deriva dalla ricchezza di tradizioni e conoscenza che il nostro popolo vanta e mantiene». Due giorni tra degustazioni, incontri e visite alle pasticcerie bolognesi di alcuni membri AMPI: la pasticceria Regina di Quadri di Francesco Elmi, il Caffè Zanarini di Marco Antoniazzi e la pasticceria Gino Fabbri Pasticcere.

Momento clou della manifestazione è stata la giornata di martedì 23 ottobre, aperta a tutti, dedicata ai percorsi sensoriali e alle premiazioni. Alle 16, nell'atmosfera contemporanea dell'ex Galleria d'arte moderna di Bologna, l'attuale Palazzo della cultura e dei congressi, si sono aperte al pubblico le porte per oltre mille persone. I presenti hanno ammirato l'eleganza e creatività delle opere dei Maestri Pasticceri, degustato le monoporzioni e conosciuto da vicino gli Accademici. Dagli iniziali 13 Maestri all'epoca della fondazione, gli attuali 72 Membri AMPI, distribuiti principalmente sul territorio nazionale e all'estero, a Tokyo e negli Stati Uniti, hanno presentato le loro pièce a tema colorando e profumando i 1.500 mq della sala espositiva con oltre 20 pezzi artistici in cioccolato, zucchero, ghiaccio e un'infinità di monoporzioni da assaggiare. Verso le 18 nell'adiacente Teatro EuropAuditorium, sulle note di Federico Poggipollini, chitarrista di Liga-

bue, si è svolta la cerimonia finale presentata da Irene Colombo, con la consegna delle ambite Medaglie d'oro AMPI. I dolci, esposti su 6 tavoli di presentazione, sono stati oggetto di votazione da parte di una giuria che ha consacrato come gruppo vincitore di ben due Medaglie (una per l'eccellenza nella bontà della torta Gianduia all'italiana innovativa e una per l'allestimento del tavolo di presentazione) quello composto da Iginio Massari, Silvia Federica Boldetti, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Davide Comaschi, Giancarlo Cortinovis, Alessandro Dalmasso, Fabrizio Galla, Giovanni Pina, Maurizio Santin, Vincenzo Santoro, Alessandro Servida ed Emanuele Valsecchi.

Medaglia d'oro per il valore artistico e l'alta tecnica nella composizione al gruppo capitanato da Maurizio Busi con Giuseppe Amato, Marco Antoniazzi, Sebastiano Caridi, Domenico Di Clemente, Fabrizio Donatone, Francesco Elmi, Marco Ercoles, Gino Fabbri, Davide Malizia, Luca Mannori, Giambattista Montanari, Roberto Rinaldini, Paolo Sacchetti e Gabriele Vannucci.

Menzione speciale al Maestro Biagio Settepani, dal 2008 Ambasciatore AMPI negli Usa, attento a mantenere viva la tradizione della pasticceria italiana all'estero. A Rita Busalacchi, AMPI e l'azienda Filicori Zecchini hanno conferito il riconoscimento di Pasticcere Emergente 2018. Nell'ambito dei premi dedicati alle aziende, AMPI ha conferito la Medaglia d'oro a Olitalia per la costante ricerca nel settore oleario alimentare. Una seconda Medaglia d'oro è andata a Roboqbo per la costante ricerca tecnologica.

AMPI ha inoltre riconosciuto un attestato alle aziende che nei primi 25 anni dell'associazione hanno ricevuto la Medaglia d'oro per le grandi capacità e la competenza. A Sigep è andata la menzione speciale per la grande professionalità, competenza e attenzione ai dettagli che negli anni hanno contribuito a trasformare una mostra territoriale nell'attuale salone di settore di rilevanza internazionale.

Dulcis in fundo, AMPI ha conferito al palermitano **Santi Palazzolo** il riconoscimento di "Pasticcere dell'anno 2018 - Trofeo Pavoni" per l'impegno e la costanza profusi nel perseguire gli obiettivi e gli straordinari traguardi professionali finora raggiunti, mantenendo sempre integrità morale e ineffabili doti umane. Grande professionista di elevato valore tecnico, sempre attento alla reinterpretazione delle tradizioni dolciarie della sua terra, contribuendo a fornire nuovi stimoli a tutta la pasticceria italiana. «Sono commosso - ha dichiarato Santi - di ricevere questo premio che riconosce ulteriore prestigio alla mia pasticceria, che nel 2020 festeggerà 100 anni di storia, al mio team e alla mia famiglia, con la quale ho sempre condiviso gioie e dolori di questa stupenda professione».

A chiudere la giornata è stata la cena di gala a Palazzo Re Enzo, alla presenza del sindaco di Bologna Virginio Merola, del presidente di Bologna Congressi Gianpiero Calzolari e di molti altri illustri ospiti. Nell'occasione Il presidente Gino Fabbri ha ringraziato a nome di AMPI tutte le aziende partner che continuano ad affiancare l'associazione in ogni sua attività. L'evento, di grande impatto mediatico e di pubblico, ha coinvolto la città, le autorità e i professionisti del settore, ed è stato seguitissimo anche da migliaia di follower sui social di Accademia Maestri Pasticcieri Italiani tramite gli account ufficiali di Facebook, Twitter e Instagram.

 cod 57977

UN ACCADEMICO AL MESE

Santi Palazzolo

Dopo quasi 100 anni di storia - il centenario cadrà nel 2020 - Santi Palazzolo ha una visione futuristica della pasticceria, e non solo perché 4 dei suoi 5 figli sono la quarta generazione. Piuttosto perché questo appassionato Maestro pasticcere siciliano ha unito il gusto dell'avventura e della pasticceria dell'omonimo avo con l'audacia imprenditoriale dal padre. Il suo "Pastry Lab", inaugurato un anno e mezzo fa, è forse il più moderno laboratorio di pasticceria artigianale dello Stivale. Nato come piccolo laboratorio di dolci tipici siciliani nel 1920, la Pasticceria Palazzolo si trova a Cinisi, un paese a 20 km da Palermo ai piedi delle colline meta di escursionismo locale e bagnato dal mare e dalla rigogliosa natura della costa siciliana. La vicinanza dell'aeroporto internazionale di Palermo - che ospita un punto vendita noto anche per il clamore che fece la denuncia del pizzo allo scadere della concessione e che fece arrestare il presidente della Camera di commercio di Palermo - consente strategicamente di "portare la Sicilia ovunque" e in particolare nelle due succursali estere della Pasticceria Palazzolo in Francia e Spagna.

foto del servizio: Thorsten Stobbe per Molino Quaglia

Idee e valori della pasticceria
Un manifesto condiviso dai Maestri

La **pasticceria italiana ha un suo manifesto**. I maggiori professionisti del settore hanno infatti **sottoscritto un documento condiviso a Pastry Best 2018** tenutosi nei giorni scorsi nella sede di **Molino Quaglia**. Dieci punti nei quali sono raccolti valori e principi che **accomunano il modo di lavorare** del settore nel Belpaese

Non si parla dunque di un disciplinare ma di una serie di linee guida che coinvolgono anche i consumatori in materia di pasticceria contemporanea.

«In tempi di lotta aperta ai carboidrati e, più in generale, ad una alimentazione carica di zuccheri e di grassi - ha detto **Piero Gabrieli**, direttore marketing di Molino Quaglia - aprire il dibattito su quale strada debba prendere la pasticceria di ogni giorno per venire incontro alle esigenze dei consumatori più consapevoli è di grande utilità. Una Dieta mediterranea corretta richiede che le farine usate nei prodotti da forno quotidiani siano complete, cioè contengano tutte le parti edibili dei cereali, in particolare le fibre, che, insieme ad una corretta tecnica di fermentazione degli impasti, trasformano i carboidrati da nemici ad amici del nostro benessere. La pasticceria da colazione e da merenda non si sottrae a questa regola, perché il loro consumo è quotidiano come il pane. In altre parole dare vita a una pasticceria secondo dieta mediterranea da consumare ogni giorno senza il rimorso d'averlo fatto».

Il simposio al termine del quale è stato presentato il documento è stato condotto da Corrado Assenza che ha affrontato il tema della Pasticceria dinamica nella quale dolce e salato nascono da una attenta conoscenza della natura e da alleanze strette con i produttori, superando quella deformazione culturale che fa abitualmente associare il frutto al dolce e il vegetale al salato.

Assenza ha invitato i colleghi pasticceri a riappropriarsi del proprio mestiere, riscoprendo una pasticceria salata che fa leva sulle proprie conoscenze: tecnica pasticcera abbinata a selezione di ingredienti (come i vegetali, come ad esempio in una crema pasticcera a base di cavolfiore) che presentano una dolcezza naturale, riempiendo così tutti i momenti chiave della giornata (colazione, merenda e aperitivo).

I dieci punti del Manifesto della pasticceria italiana:

1. La pasticceria contemporanea italiana parte da materie prime naturali, usa processi di lavorazione basati sulla cultura materiale alimentare del popolo italiano. Esalta le caratteristiche delle materie prime, donando momenti di dolcezza lungo l'arco della giornata. Esalta il gusto, l'alto valore nutrizionale e dietetico dei prodotti, dalla prima colazione al dopo cena. Questi sono i principali obiettivi del pasticcere contemporaneo.

2. L'educazione e la formazione delle nuove generazioni di pasticceri passa, anche e soprattutto, attraverso la conoscenza delle materie prime.

3. La pasticceria di ogni giorno deve nascere preferibilmente da impiego di cereali diversi trasformati in farine con maggiore contenuto delle parti esterne del chicco, per contribuire al fabbisogno quotidiano di fibre e sali minerali secondo dieta mediterranea.

4. La pasticceria italiana contemporanea deve valorizzare il lavoro dei contadini, degli allevatori e dei produttori. Per una filiera trasparente dal campo al banco, dalla terra alla vetrina.

5. La presenza in pasticceria di un processo continuo di produzione del lievito madre "vivo" certifica l'impegno dell'artigiano a realizzare dolci lievitati di consumo quotidiano freschi e di alto valore nutrizionale.

6. Il pasticcere contemporaneo deve limitare il più possibile, o abolire del tutto, l'utilizzo di semilavorati non prodotti da lui.

7. Il pasticcere contemporaneo può sperimentare nuove strade senza temere la tradizione, e avere il coraggio di portare avanti la sua unicità comunicandola al cliente con chiarezza e onestà intellettuale.

8. Il pasticcere contemporaneo deve saper valorizzare l'identità del prodotto, l'artigianalità e le materie prime attraverso una comunicazione efficace.

9. La pasticceria contemporanea deve avere un'impronta sostenibile: essere sana, leggera e bilanciata. Deve custodire, rivisitare e valorizzare con gusto contemporaneo le ricette dei dolci tradizionali, senza standardizzarsi.

10. La pasticceria Italiana Contemporanea deve promuovere una rivoluzione culturale legata al prezzo, ribellandosi alla dittatura del risparmio esasperato e sterile di nuove proposte, per arrivare a pagare il giusto l'intera filiera produttiva. La qualità non strozza artigiani e produttori, ma li incentiva a investire in novità di cui beneficeranno pasticceri e clienti.

cod 57708

Lievitati, che passione

Nasce un **nuovo concetto di pasticceria** che **rende giustizia al panettone e ai lievitati**. Non solo le **tecniche di lievitazione** vengono approfondite e trovano **diversi ambiti di applicazione**, ma conquistano la pasticceria, al punto che **stanno nascendo vere e proprie boutique dei prodotti lievitati**, non solo panettoni

di Monica Di Pillo

Che gli italiani fossero esperti nella lievitazione lo si sapeva già. Basti pensare che Attilio Di Sciascio, dal borgo abruzzese di Guardiagrele (Ch), ha portato l'arte della lievitazione fino in Oriente. «Il mio corregionale Di Sciascio - spiega Federico Anzellotti, presidente Conpait (Confederazione pasticceri italiani) - è stato tra i pionieri della lievitazione fuori casa. Tanto che è stato l'uomo che ha portato il panettone a Hong Kong, poi negli Emirati e in giro per l'Asia. Oggi il panettone è conosciuto e richiesto in tutto il mondo».

Un esempio recente arriva infatti da Vincenzo Tiri, classe 1981, originario di Acerenza, in provincia di Potenza, che con il suo premiato panettone appartiene alla schiera di quelli che si intendono, eccome, di lievitati. E lui ha di recente aperto a Potenza un negozio che vende solo lievitati. Ma a parte i suoi must - come il panettone al caramello salato o quello mele, calvados e cannella, che verrà declinato quest'anno con mele e cioccolato al lampone - ci sono altre creative interpretazioni ottenute con il lievito madre. È una grande sfida puntare tutto sui prodotti a base di lievito madre, ma il mercato sembra dargli ragione, tanto che altri maestri pasticceri ad altre latitudini stanno pensando di puntare sugli impasti lievitati, da vendere poi in botteghe o autentiche boutique dedicate. «Bilanciare l'impasto lievitato del panettone con le varie creme non è semplice - precisa Anzellotti - e richiede tanto studio e un lungo lavoro di ricerca, ma può dare gradi soddisfazioni».

Nella bottega di Tiri, ad esempio, non ci sono mignon di frolla o i bignè al cioccolato, perché tutto è a base di pasta lievitata. Può essere quella utilizzata per il panettone, oppure una pasta con un diverso grado di lievitazione, come la cheesecake che alla base, al posto del crumble, ha una fetta di panettone tostato. Stesso discorso per la torta Sacher, fatta da strati di panettone al cacao ripieni di confettura all'albicocca e crema al cioccolato. Anche i cioccolatini hanno all'interno un cuore di panettone: ad esempio ci sono quelli con cuore di panettone al limoncello e ganache al limoncello ricoperti di cioccolato bianco e quelli fondenti con cuore di panettone al cacao con gocce di cioccolato.

Ed ecco che panettone tutto l'anno significa anche sperimentare prodotti classici con altri che attingono dalla tradizione della pasticceria e, anzi, rappresentano il simbolo della pasticceria italiana nel mondo. cod 58070

IN SALA CON Gianluca Castellano
«Spiegare il vino partendo dal territorio»

Gianluca Castellano, **friulano con dna napoletano**, da una decina d'anni **veleggia nel mondo dei ristoranti stellati**. Da maggio scorso è **sommelier all'Osteria Altran di Ruda** (Ud), che custodisce la **stella Michelin dal 2003**

foto del servizio: Fabrice Gallina

Trentotto anni appena compiuti, Gianluca Castellano è approdato alla ristorazione facendo prima la gavetta a Tarvisio, il comune più orientale della provincia di Udine, nel negozio di pelletteria di famiglia. Niente a che vedere con l'enogastronomia, molto però con l'accoglienza. Il costante contatto con la gente si è rivelato una scuola vincente, con un valore aggiunto non trascurabile. In un esercizio di confine la clientela parla lingue diverse e Castellano ha imparato inglese e tedesco, che gli sono tornati più che utili nella sua "seconda vita". La passione per il vino è sbocciata in seguito alla frequentazione di corsi di sommelier che gli hanno aperto gli occhi e alla pratica in un'azienda specializzata in banqueting. Impegno e determinazione lo hanno guidato verso l'alta ristorazione che ne ha saputo cogliere valori e potenzialità. Oggi Castellano è delegato per il Friuli Venezia Giulia di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio.

di Gabriele Ancona

Che cos'è l'accoglienza per Gianluca Castellano?

È saper interpretare l'ospite, farlo sentire a suo agio, fargli vivere un'esperienza unica assecondando i suoi gusti. Accogliere significa entrare in empatia con chi si ha di fronte, consapevoli che 10 tavoli rappresentano 10 realtà diverse, ognuna composta da un mosaico di individualità.

E il servizio?

Deve essere morbido e deve saper trasmettere calore, passione e l'identità del luogo. Ma il servizio è anche attenzione e comunicazione, non necessariamente solo verbale. Uno sguardo, un gesto, un sorriso, una postura lo possono rappresentare al meglio.

Il vino, elemento di attrazione per gli ospiti.

Certo. Il vino va spiegato, ne va raccontata la storia, a partire dal suo territorio. Non è sufficiente descriverne la dimensione organolettica. È importante proporre una narrazione che ne evidenzi la passione che lo ha generato e gli andamenti climatici che hanno caratterizzato la vendemmia: il sole, le escursioni termiche...

Come si gestisce la cantina di un ristorante di livello?

Con il cuore e con il cervello. Privilegio i vini che sanno esprimere la loro provenienza, che parlano del loro territorio. Non mi piacciono quelli in cui non si capisce dove si è. Trasmettono un'identità confusa. Non prediligo i "doppioni", che rallentano la rotazione di una cantina con 500 etichette.

Una carta ponderosa, difficile da consultare.

Ci vuole tatto: l'ospite non è qui per andare a scuola, per ricevere insegnamenti. Inoltre il tempo di comunicazione è breve e la tempistica deve essere in sintonia con quella della cucina. Ogni ospite è alla ricerca di sensazioni diverse, che vanno sapute decodificare. C'è chi preferisce viaggiare su binari sicuri e chi desidera lanciarsi. E noi siamo pronti a muoverci in ogni direzione.

Ecco, la squadra.

L'équipe è tutto. La squadra muove la sala. Siamo tutti differenti, ognuno con le sue peculiarità. È la sintonia, l'armonia delle singole attitudini a rendere efficiente il gruppo.

L'alta ristorazione cosa chiede a un professionista?

Dà tanto, ma chiede sacrifico e tempo, che non sono le 10-12 ore al ristorante. Il professionista è attivo anche quando è fuori dalla sala. La formazione e l'aggiornamento sono sempre in esercizio. Non ci si può fermare, bisogna guardarsi intorno, cogliere le tendenze. La ristorazione e la carta dei vini sono sempre in movimento.

cod 57634

Per approfondire...

LA COCKTAIL LIST

Quando l'ospite arriva al ristorante è carico di aspettative. E il primo calice offerto deve essere perfetto. Significa partire con il piede giusto. Per questo Gianluca Castellano ha studiato una cocktail list di una decina di ricette classiche da realizzare di fronte all'ospite. «Martini Cocktail, Negroni, Americano e Bellini non possono mancare», spiega. «Il bere miscelato è un elemento fondamentale, il primo passo dell'accoglienza».

L'**intelligenza artificiale** è un **insieme di tecnologie applicate** che permettono all'essere umano di **aumentare le proprie capacità**. Nel **mondo turistico-alberghiero** lo sviluppo di queste tecnologie **svela nuovi orizzonti**

L'hotel e le nuove frontiere dell'intelligenza artificiale

Un tema che costituisce un interessante panorama di opportunità e che è già stato affrontato da Italia a Tavola nell'ambito del convegno "Cibo tra accoglienza e innovazione: oltre l'algoritmo per un'ospitalità condivisa", svoltosi lo scorso aprile in occasione della 10ª edizione del Premio Italia a Tavola.

Riconoscimento facciale

Pensiamo se all'ingresso in albergo il cliente venisse "riconosciuto" e se la porta della camera si aprisse con la nostra "faccia"! Baidu, uno dei motori di ricerca più utilizzato in Cina, ha stretto un accordo con la catena di fast food KFC Kentucky Fried Chicken, attraverso il quale è stato messo a punto un nuovo metodo di ristorazione dove un computer dopo aver studiato l'età, il sesso del cliente e le espressioni del viso, punta a capirne i desideri gastronomici.

Controllo vocale

In alcuni alberghi americani del gruppo Aloft e Peninsula è in fase avanzata la sperimentazione di un sistema che consente agli ospiti di regolare la temperatura, accendere l'aria condizionata, accendere e spegnere le luci, scegliere la musica e i canali televisivi, aprire le tende, richiedere informazioni sulle attrazioni locali, ordinare il cibo in camera e regolare la temperatura dell'acqua in bagno semplicemente esprimendo un comando vocale.

I social oltre le fake news

Il ciclone fake news sta travolgendo tutti, Facebook in primis. La piattaforma, assieme a Twitter e Google, sarà chiamata ad assumersi le proprie responsabilità per contenuti falsi. Anche le piattaforme che pubblicano giudizi sugli alberghi saranno chiamate alle loro responsabilità. Fra i siti più direttamente esposti al business delle false recensioni c'è sicuramente TripAdvisor.

Realtà aumentata

Consente, attraverso dei tour virtuali, di fornire in anticipo ai clienti una visita reale in 3D della location, delle attrattive turistiche da visitare in loco, della struttura alberghiera e dei suoi servizi e della camera prima di effettuare la prenotazione.

Pubblicità online

La rete diventa il nuovo terreno di gioco per il marketing, perché costa meno della pubblicità tradizionale ed

è più facile raggiungere target molto mirati. Google AdWords è uno strumento flessibile e potente: permette di definire messaggi pubblicitari, target di riferimento, localizzazione, budget per click. Inoltre offre report e statistiche soddisfacenti.

E-commerce senza frontiere

Il geoblocking è il limite imposto in base alla localizzazione dell'utente, che - se attivato - impedisce di acquistare beni o servizi da altri paesi. Dall'anno prossimo, un cliente italiano potrà acquistare direttamente sul sito originale del museo o del teatro i biglietti di una mostra o di uno spettacolo, senza essere reindirizzati su un portale registrato in Italia.

Streaming

Alcune catene alberghiere hanno già reso disponibili l'accesso a piattaforme integrate nel televisore degli alberghi. Gli ospiti possono così collegarsi ai propri account e usufruire senza alcuna restrizione dei loro contenuti preferiti. Richiedono una connessione wifi molto efficiente.

Nuove leggi sulla privacy

Il futuro del settore turistico è nei dati. Spazio, quindi, alla corretta gestione delle informazioni, con la garanzia della proprietà dei dati e della difesa della privacy dei clienti e delle loro informazioni.

Robot

LG Electronics ha lanciato tre nuovi robot: il robot cameriere, il robot facchino e il robot addetto alle pulizie. Sulle navi Costa Crociere entra in servizio il robot umanoide Pepper, utilizzato per intrattenere i croceristi e fornire loro utili informazioni sui diversi ristoranti della nave, eventi, escursioni, il tutto parlando correttamente diverse lingue.

Iperconnessi e sempre rintracciabili

Hotel sempre più connessi e digital friendly: strutture che hanno abolito il check-in - si fa tutto online prima dell'arrivo - e camere con concierge "incorporato", che fornisce informazioni agli ospiti prima, durante e dopo il loro soggiorno.

Chatbot e assistenti vocali

Un chatterbot (o chatbot) è un programma scritto al computer per simulare conversazioni intelligenti con gli esseri umani. Grazie all'implementazione di sistemi basati su macchine con learning specifici, saranno i chatbot a interagire con i clienti sulle problematiche più semplici.

Etichette Rfid

Rfid (Radio frequency identification) è l'identificazione effettuata tramite radiofrequenza. Per accedere alle camere basta lo smartphone. Gli ospiti ricevono sul proprio telefonino due messaggi, uno con il loro numero di stanza e uno con un numero di telefono da comporre quando arrivano alla camera. Una soluzione ancora più evoluta è la biometria per il rilevamento delle impronte digitali. cod 58068

Fonte: Hotel Managers
Organo ufficiale Ada Italia (estate 2018)

Bébo, liquore di caffè cubano Nuova frontiera per i barman

di Carmine Lamorte

Novità per i barman italiani da Rossi & Rossi di Treviso, azienda leader dal punto di vista della ricerca di novità in campo liquoristico, grazie soprattutto alla manager Marina Delpuppo. L'azienda mette a segno un altro colpo, portando in Italia Bébo, il liquore a base di caffè cubano 100% arabica, ideato dalla master distiller Myriam Hendrickx. Un liquore al profumo di caffè, frutto della dedizione degli abitanti di un'isola lontana. Viene raccolto a mano e lavorato con cura, affinché nessun aroma vada perduto.

Da maggio 2018 Rossi & Rossi, azienda familiare italiana alla sua terza generazione, collabora con De Kuyper Royal Distillers, distribuendo nel nostro Paese distillati e liquori premium. Tra le new entry in gamma, oltre a Bébo, anche il noto liquore, "leader" dei cherry brandy, Cherry Heering, ingrediente indispensabile per l'originale Singapore Sling. L'azienda ha dato il benvenuto a Bébo con due esclusive masterclass tenutesi a Roma prima e a Milano dopo. In questa seconda tappa, presso l'Octavius Cocktail Bar di piazza Gae Aulenti, il liquore è stato declinato in numerosi cocktail ideati per l'occasione dal barman Francesco Cione, bar manager del locale stesso.

Un'esperienza unica, l'apprendimento delle caratteristiche e dei segreti del liquore tramite le appassionate parole della sua ideatrice, Myriam Hendrickx, nonché direttrice della rinomata Rutte Distillery. Il gusto unico di questo liquore fa rivivere nella fantasia il sapore tanto proibito quanto irrinunciabile di un'epoca sì lontana ma ancora vivida. Mr. Bébo, l'affascinante personaggio dal quale il liquore prende il nome, era infatti il leggendario proprietario di un misterioso speakeasy a l'Havana: all'apparenza un semplice negozio di caffè ma, per pochi fortunati, un esclusivo circolo privato sotterraneo. Bébo è ottimo gustato liscio o con ghiaccio, straordinario nei cocktail. Protagonista dei colori, dei profumi e dei sapori di Bébo è senz'altro il caffè raccolto a mano sulla Sierra Maestra, essiccato al sole e tostato sull'isola.

La speciale ricetta conferisce al liquore un gusto particolarmente bilanciato, combinando due diversi metodi di estrazione del caffè: uno a freddo e uno a caldo. Il primo esalta le note fruttate, fresche e speziate del caffè, regalando al prodotto un gusto morbido; il secondo conferisce al liquore l'aroma scuro e profondo che lo contraddistingue. I risultati delle due estrazioni vengono poi miscelati in parti uguali, in un blend sfaccettato e ricco di personalità.

L'utilizzo di botanicals selezionati accuratamente (cannella, noce moscata, chiodi di garofano e semi di sedano) esaltano le qualità di Bébo, che si arricchisce di toni inaspettati. Vengono infine aggiunti caffè, acqua, zucchero, rum e spirito di malto: il risultato è un liquore speziato in cui risalta il sapore del caffè cubano in un ottimo bilanciamento tra acidità e dolcezza, caratteristiche che permettono di mantenere basso il grado zuccherino (200 g/l) ed evitare l'utilizzo di caramello, aromi e coloranti artificiali. cod 58098

Bébo Espresso Martini

Il cocktail signature ispirato al mito di Mr. Bébo.

Ingredienti: 30 ml di Bébo, 30 ml di caffè espresso, 30 ml di vodka, 1 cucchiaino di zucchero.

Procedimento: shake and strain, servire in una tazza da caffè grande, guarnire con tre chicchi di caffè.

La giovane **Valentina Bianco** ha ritrovato in **Abi Professional** quella che è la sua **filosofia dietro al bancone**, l'inestinguibile **voglia di crescere** e la possibilità di misurarsi e **scambiare opinioni con i colleghi**

Valentina Bianco
La determinazione di una barlady

Vercelli, ricca cittadina piemontese distesa sulle dolci rive del Sesia, ha visto Valentina crescere professionalmente. La sua carriera di barlady inizia a 18 anni. Comincia al Cavalli e Stalloni, a fianco di un barman professionista che subito si affeziona a lei e le apre la porta per un mondo fantastico, fatto di drink e bevande da sogno.

Dopo quella prima esperienza, Valentina si sposta a Bardonecchia: qui si mette in gioco, dimostra di cosa è capace, diventando così capo barman. A soli 24 anni si sente pronta a dirigere un banco bar, e lo fa al Garage American Bar. Qui impara a gestire una clientela giovane, che ancora necessita di essere educata al mondo della mixology.

Per due anni approfondisce le sue tecniche e si diletta nella preparazione di bevande particolari e complesse. Questa sperimentazione la pone sotto i riflettori, tanto che le viene proposto di proseguire la propria carriera in un altro locale rinomato di Bardonecchia, il ristorante e cocktail bar Tabor. Valentina inoltre si assume la responsabilità di gestire, con professionalità, il Due Merli, una discoteca della stessa proprietà. Poi il trasferimento a Courmayeur, dove apre il suo cocktail bar La Bouche: questo accadeva quattro anni fa.

Una bella gavetta per la giovane barlady, durante la quale ha portato avanti anche un percorso di studio con la Campari Academy - anche se il vero apprendimento l'ha guadagnato dietro al bancone, da sola, con sacrificio e dedizione. Ha partecipato anche a svariate competizioni dove ha ottenuto notevoli risultati, tanto da rientrare oggi tra le prime dieci barlady italiane di Lady Amarena Fabbri.

«Ho sempre fatto questo lavoro, una vera passione per me. Ho trovato lungo il percorso persone che ad oggi ringrazio, che mi hanno trasmesso molto. Tra queste come dimenticare i miei colleghi Abi Professional?». Per quanto riguarda invece i progetti futuri, Valentina è determinata: «Voglio crescere. Il progetto che ho ora nel cassetto è avere più locali. Mi piacerebbe aprire il secondo quest'anno». Il suo consiglio ai giovani che vogliono diventare barman: «Quando ragazzi e ragazze mi chiedono di poter lavorare nel mio locale, domando loro, per prima cosa, quanto siano consapevoli di cosa significhi davvero il nostro lavoro. Se non si conoscono i prodotti, da me non si può lavorare. Per tutti gli altri giovani in Italia e nel mondo, il mio consiglio è seguire le associazioni di categoria, per i loro percorsi di istruzione, per la loro attenzione alla vita lavorativa di ciascuno, per ottenere sponsor e per crearsi un bagaglio formativo di livello». cod 58120

Visite mediche nella ristorazione
Obblighi e criticità

La **sorveglianza sanitaria nei luoghi di lavoro** deve essere **garantita** per tutte le figure che risultano **esposte in maniera significativa a rischi**, come da Decreto legislativo 81/08 (art. 18, comma 1g); tali informazioni possono essere ottenute solo dopo un'attenta ed approfondita valutazione (art. 17, comma 1a)

di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

di Fabio Molinari
Specialista in sicurezza sui luoghi di lavoro

I rischi nel settore della ristorazione devono essere valutati e gestiti con la stessa meticolosità di tutti gli altri settori, anche se rientrano nella categoria di basso rischio. In linea generale, i principali rischi che giustificano una sorveglianza sanitaria nel settore in questione sono: movimentazione manuale dei carichi, posture incongrue, esposizione a polveri di farine, rischio chimico. Essi non risultano presenti in egual misura per ogni mansione o persona; da ciò emerge la necessità di un'attenta e, all'occorrenza aggiornata, valutazione.

Detto ciò, il datore dovrà nominare un medico del lavoro e organizzare le visite preventive (pre assuntive o all'atto dell'assunzione) e periodiche (come definito dal protocollo sanitario redatto dal medico competente). Le principali difficoltà nella gestione della sorveglianza sanitaria, sono sia organizzative che "culturali"; in quest'ultimo caso, purtroppo, è lo stesso datore di lavoro che sottovaluta tale obbligo.

Molti imprenditori considerano la sicurezza nei luoghi di lavoro come un costo "extra" e, in merito alla sorveglianza, sono restii a far visitare delle persone che potrebbero dimettersi da un giorno all'altro, anche senza adeguato preavviso (la ristorazione è un settore ad alto tasso di turnover). A ciò va aggiunto l'approccio superficiale di chi fa le veci dei datori di lavoro, ossia i preposti (direttori dei ristoranti), che non accettano facilmente o non rie-

scono ad inviare a visita medica i lavoratori. Essi la ritengono una perdita di tempo che viene sottratto al lavoro e, di conseguenza, mette in difficoltà chi organizza i turni all'interno della struttura. Infine, c'è il lavoratore, che non sa che, tra i suoi obblighi, c'è anche quello di non potersi rifiutare di essere sottoposto a visita medica (art. 20, comma 2i); egli, spesso, non si presenta senza giustificato motivo.

A livello organizzativo c'è, invece, grande difficoltà nella gestione delle visite mediche preventive; esse possono essere fatte o prima dell'assunzione o in sua concomitanza; ad ogni modo il prima possibile, in quanto la persona è esposta a dei rischi senza un parere di un medico che ne attesti o meno l'idoneità sanitaria. Spesso la visita medica è effettuata mesi dopo l'inizio del lavoro. Risulta, infine, molto difficile organizzare le visite mediche alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai 60 giorni continuativi (art. 41, comma 2e-ter).

È giusto ricordare che durante le rare visite ispettive effettuate, vengono spesso riscontrate irregolarità a cui seguono delle sanzioni molto rilevanti a carico del datore di lavoro; in particolare, nel caso in cui il lavoratore non venga inviato a visita medica (art. 18, comma g), il datore di lavoro viene punito con una sanzione che varia da 1.340,19 a 5.807,48 euro, raddoppiando se ci si riferisce a più di cinque lavoratori e triplicando se più di dieci.

> La sorveglianza sanitaria può essere gestita attraverso una maggiore sensibilizzazione del datore di lavoro, del preposto e dei lavoratori, abbinata ad un'organizzazione efficace interna ed esterna, grazie ad esempio una società di consulenza che accompagni le aziende a mantenersi a norma e aggiornate sulla legislazione vigente

In conclusione, la sorveglianza sanitaria può essere gestita attraverso una maggiore sensibilizzazione del datore di lavoro, del preposto e dei lavoratori, abbinata ad un'organizzazione efficace interna ed esterna (es. una società di consulenza che accompagni le aziende nel mantenersi sempre a norma e aggiornata in merito alla legislazione vigente). Il datore di lavoro deve entrare nell'ottica che non è da solo nella gestione della tematica della sicurezza nei luoghi di lavoro, ma può e deve contare sul Servizio di prevenzione e protezione, che è composto da figure come RLS (rappresentante dei lavoratori per la sicurezza), RSPP (responsabile del servizio di prevenzione e protezione, spesso un consulente tecnico esterno) e dallo stesso medico competente. cod 57984

Sushi sì, ma attenzione alle buone pratiche igieniche

di Antonio Paolillo
Tecnologo alimentare

L'apprezzamento per la cucina orientale si è diffuso ormai in tutto il mondo. In Italia aumentano i ristoranti in cui si serve pesce crudo. Il ristoratore deve porre massima attenzione alla materia prima, acquistando da fornitori qualificati ma anche rispettando le buone pratiche igieniche e di lavorazione. Ha destato grande scalpore, lo scorso agosto, la notizia del coreano a cui è stata amputata una mano per aver mangiato pesce crudo infetto. L'infezione è stata causata da un batterio, il Vibrio vulnificus, che può essere presente sia nei pesci di acqua dolce che di acqua salata. Le complicanze del malcapitato sono state, però, dovute al suo già compromesso stato di salute: il soggetto, infatti, era affetto da numerose patologie quali il diabete di tipo 2, ipertensione e gravi problemi renali. Basti pensare che ogni anno in America sono circa 80mila i casi di vibriosi risolvibili con una terapia antibiotica.

Una notizia, però, che sarebbe potuta pervenire da qualsiasi parte del mondo visto che tutte le popolazioni che si affacciano sul mare hanno sempre consumato e consumano pesce crudo. In alcune zone del nostro Paese, specialmente quelle ricadenti sulle coste, ad esempio, si consuma ancora pesce non cotto come il tonno, ma anche molluschi bivalvi quali cozze, vongole, ostriche e fasolari, senza però essere immuni da alcuni rischi anche molto gravi. In Liguria sono aumentati i casi di anisakiasi dovuti al consumo di alici marinate al limone.

Si assiste però, negli ultimi anni, ad un nuovo ed entusiasmante interesse verso la cucina orientale che ha superato i confini e raggiunto gran parte dei Paesi non solo europei ma anche

quelli oltreoceano. In Italia, ad esempio, il sushi è diventata una vera e propria moda se non una mania, i ristoranti giapponesi aumentano e i consumatori sono sempre più attratti da rotolini di riso, alghe e pesce crudo. Ma quali pericoli si possono nascondere dietro tali ricette? Quali gli accorgimenti e le buone pratiche igieniche e di lavorazione da parte dei ristoratori?

Tutti i prodotti della pesca sono potenzialmente a rischio infezione, ma è vero che il rischio di contrarre una tossinfezione alimentare diventa più elevato in caso di consumo di sushi, frutti di mare, ostriche e crostacei specialmente se non si rispettano le buone pratiche igieniche e di lavorazione. Le patologie a cui si può andare incontro vanno dalle parassitosi (una tra tutte quella dovuta all'Anisakis) alle epatiti dovute al virus dell'epatite di tipo A o E, oltre a quelle batteriche dovute a Salmonella typhi e Colera.

Il ristoratore deve porre massima attenzione nei confronti della materia prima e cioè il pesce, quindi la scelta di comperare solo da fornitori qualificati e che possiedono determinate certificazioni di qualità diventa un fattore fondamentale ma non essenziale, perché non basta acquistare la materia prima di ottima qualità se poi non si rispettano determinati standard igienici in fase di conservazione, manipolazione e somministrazione dell'alimento.

> Tutti i prodotti della pesca sono potenzialmente a rischio infezione, ma è vero che il rischio di contrarre una tossinfezione alimentare diventa più elevato in caso di consumo di sushi, frutti di mare, ostriche e crostacei specialmente se non si rispettano le buone pratiche igieniche e di lavorazione

In Europa con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 853/04 i ristoratori che intendono somministrare piatti a base di pesce crudo (sushi e sashimi) devono rispettare obbligatoriamente processi come quello dell'abbattimento. Per quanto riguarda il sushi, anche in Italia, così come in Europa, è obbligatorio il processo di abbattimento: il pesce viene congelato a temperatura di almeno -20°C per un tempo non inferiore a 24 ore. L'abbattitore professionale deve essere presente in tutti i ristoranti che servono pesce crudo: la procedura uccide i parassiti e blocca la proliferazione dei batteri.

Per quanto riguarda il consumatore è bene che questi si rivolga sempre a ristoratori di qualità e che abbiano implementato all'interno del loro locale un valido Manuale Haccp nonché corrette informazioni e certezze sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto alimentare. Resta il fatto che mangiare carne e pesce cotti fa sì che possiamo evitare spiacevoli inconvenienti per il nostro organismo.

cod 57892

CONSULENZA LEGALE

Truffa e diffamazione in rete

La via legale non sempre è praticabile

di Simonetta Verdirame
Avvocato

Nell'Horeca chi lavora onestamente ha poche armi da usare quando qualcuno diffonde sui siti di informazione turistica notizie false o che offendono la loro reputazione. Sporgere querela e portare avanti un contenzioso penale verso un non ben identificato soggetto può non essere semplice né economico. Il direttore Alberto Lupini nel suo recente editoriale dal titolo "Una rondine non fa primavera e una sentenza non ripulisce il Gufo" si riferiva alla sentenza del Tribunale di Lecce che ha condannato il titolare della PromoSalento a 9 mesi di reclusione e al pagamento della somma di 8.000 euro per spese e danni, per aver venduto una serie di recensioni false, redatte allo scopo di far incrementare la popolarità di diverse attività su TripAdvisor e farle salire in classifica o anche per far calare in classifica altri concorrenti.

Questa sentenza, sicuramente molto importante, riguarda però, un caso molto grave di truffa reiterata negli anni e diffusa nel territorio che non poteva passare inosservata senza che anche TripAdvisor intervenisse collaborando nelle indagini e costituendosi parte civile. La truffa, infatti, è il tipico delitto fraudolento contro il patrimonio, è la frode per eccellenza. L'enfasi espressa dal general manager di TripAdvisor quando ha diffuso la notizia è, pertanto, sicuramente condivisibile, ma un portale così importante, conosciuto e seguito nel mondo - anche per tutelare la sua propria credibilità, oltre che i suoi iscritti - dovrebbe mettere altrettanto entusiasmo nel difendere gli esercenti anche da un altro reato: la diffamazione.

Sarebbe auspicabile che la recente sentenza faccia breccia e sensibilizzi soprattutto TripAdvisor e portali simili a mettere in atto politiche di trasparenza verificando che chi recensisce abbia veramente cenato o soggiornato in quella determinata struttura e faccia riflettere chi di dovere sull'opportunità di abolire l'anonimato di chi scrive: Airbnb, portale di affitti di case per brevi periodi, per esempio lo fa.

"Non possiamo farcela da soli… Insieme possiamo fare ancora di più", scrive a tutti gli utenti il general manager di TripAdvisor, e indica una mail dedicata (paidreviews@tripadvisor.com) dove raccogliere segnalazioni di recensioni sospette. Per iniziare, dunque, non solo se ritenete di aver subito una truffa ma anche se avete ricevuto una critica diffamatoria, mandate una mail all'indirizzo indicato da TripAdvisor. Come hanno detto loro: "Insieme possiamo fare ancora di più"… mettiamoli alla prova! cod 58001

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
Tel 02 29521121
s.verdirame@studioverdirame.it

Strozzapreti e Aglianico rosé Un'esplosione di gusto

Quella della Basilicata, e della Lucania in particolare, è una tradizione enoica molto antica. Risale infatti al VII secolo a.C. l'introduzione in Italia da parte dei coloni Greci del suo vitigno di punta: l'Aglianico. Un vitigno dalle uve raffinate, che trova piena rappresentazione nelle infinite declinazioni di etichette di gran pregio. Proprio come quelle di Cantina di Venosa, storica realtà vinicola dell'omonima città lucana che, mossi i primi passi nel 1957, conta ad oggi 400 soci. Una storia di passione, fatica e soddisfazioni, che ha la propria chiave di lettura nella perfetta compenetrazione tra passato e presente. È così che, muovendosi tra sapori antichi e avanguardia, Cantina di Venosa racconta la sua terra con rispetto, producendo vini speciali nel nome della sostenibilità.

Ne è testimonianza il nuovo arrivato nella sua scuderia: Virgola. Ottenuto interamente con uve di Aglianico del Vulture, Virgola Spumante Rosé Brut è un vino di inconfondibile personalità prodotto con metodo Charmat lungo. Dal colore rosa tenue e con un perlage fine e persistente, offre al naso un complesso mosaico aromatico. Al palato è sottile, con una leggera acidità. Perfetto l'abbinamento con gli "Strozzapreti al pesto di mandorle fresche e cacioricotta". cod 57910

Strozzapreti al pesto di mandorle fresche e cacioricotta

Ricetta di Tiziana Ingrassia

Ingredienti (per 2 persone): 140 g di strozzapreti secchi di semola lucana, 250 g di pomodori ciliegia pugliesi, 80 g di mandorle fresche sgusciate e pelate, 40 g di parmigiano reggiano, 40 g di cacioricotta di pecora di Talsano (Ta), 1/2 spicchio di aglio del Gargano, 40 g di pane casereccio raffermo, 6 foglie di basilico, buccia di limone non trattato, olio extravergine di olive, sale e pepe

Preparazione: inserire in un mixer i pomodori, le mandorle (conservandone alcune per la decorazione del piatto), il parmigiano, il cacioricotta, l'aglio e il pepe al mulinello. Frullare con olio a filo fino a che il pesto sia fluido e ben amalgamato. Inserire il pesto ottenuto in una capiente padella. In un frullatore inserire 4 foglie di basilico lavate ed asciugate, una grattugiata di buccia di limone e un po' di sale. Frullare. Inserire poi in una padella anti aderente calda e tostarlo per 2 minuti. Lessare in abbondante acqua salata gli strozzapreti, quando cotti sgocciolarli ed inserirli nella padella in cui abbiamo inserito il pesto, amalgamare con cura. Impiattare gli strozzapreti rifinendo il piatto con le mandorle fresche, una foglia di basilico e un po' di cacioricotta grattugiato. Servire subito.

Virgola Spumante Rosé Brut

Uve: 100% Aglianico
Vinificazione: pigiatura e separazione immediata del mosto dalle bucce per una parte delle uve mentre per l'altra parte, si lasciano per un breve periodo macerare a freddo e quindi pressate per l'ottenimento del mosto. Metodo Charmat lungo a bassa temperatura per esaltare al massimo le caratteristiche del prodotto finale
Colore: rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al rosa antico, perlage fine e persistente
Profumo: ampio ed intenso con delicate note fiorite, richiami di petalo di rosa
Sapore: molto fresco e setoso al palato, sottile e continuo nella percezione retrolfattiva
Servire a: 6°C
Abbinamenti: Antipasti di mare, primi piatti a base di carne, pesce arrosto, zuppe di pesce e verdure

Cantina di Venosa
via Appia 86 - 85029 Venosa (Pz)
Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it

ITALIAN
IFSE
FOOD
STYLE EDUCATION
Culinary Institute

CREMA DI CARCIOFI CON FORMAGGIO CAPRINO E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**

IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per il Brodo

Carciofi	n.	**6**
Sedano	g.	**25**
Aglio (spicchio)	n.	**1**
Prezzemolo rametti	n.	**2**
Alloro foglia	n.	**1**
Cipollotto	g.	**30**

Per la Crema di Carciofi

Burro	g.	**60**
Funghi porcini	g.	**100**
Caprino fresco	g.	**80**
Patate	g.	**50**
Scalogno	g.	**30**
Olio e.v.o.	g.	**30**
Timo rametti	n.	**4**
Maggiorana rametti	n.	**4**
Erba cipollina	n.	**4**

Procedimento

Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne, conservate il gambo precedentemente pulito.

Con le foglie esterne preparate un brodo che farete cuocere per almeno 30 minuti con uno spicchio d'aglio, il sedano e il cipollotto lasciato intero. In una casseruola, sciogliete 80 g. di burro, unite 10 g. di scalogno tritato e lasciatelo appassire, quindi aggiungete i carciofi che avrete tagliato a listarelle sottili, il gambo tagliato a fette e le patate pelate e tagliate a piccoli cubetti; aggiungete il brodo preparato, salate e pepate.

A cottura ultimata passate al mixer, aggiungete del brodo di carciofi ottenendo una crema morbida, rimettete il tutto sul fuoco e fate addensare unendo 20 g. di burro, condite con sale e pepe.

Rosolate in una padella con olio extra vergine di oliva i funghi tagliati in julienne con il rimanente scalogno tagliato a fettine sottili, timo, maggiorana, olio extra vergine, sale e pepe.

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

STAFF® ICE SYSTEM 1959

I mantecatori per il ristorante

Semplici da utilizzare, molto flessibili e adattabili alle più svariate esigenze, le macchine dell'azienda riminese sono progettate e realizzate in modo da rendere più agevole il lavoro dell'artigiano. Staff Ice System ha una lunga tradizione nella creazione di macchine destinate alle gelaterie, alle pasticcerie e ai ristoranti. I mantecatori ad estrazione manuale, della linea MasterGel Time Control, sono dotati di tecnologie innovative, sapientemente coniugate con la facilità di utilizzo per qualsiasi operatore. Sono davvero molti i "plus", a cominciare dal doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento, un micro magnete per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio e lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione del gelato, ideale per una pulizia agevole e per un'igiene sicura.

La vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro e visto che gli ingegneri di casa Staff sono molto attenti alle connessioni tra prodotti, i mantecatori BTM/BFM sono un connubio perfetto insieme alle V410, conservatori di ultima generazione, pratici da utilizzare e dal look moderno ed elegante. Le referenze della linea Visagel consentono al ristoratore di creare un piccolo angolo nel

BTM5

HTX 150

proprio ristorante dove poter servire il gelato con quantitativi ridotti grazie ai quattro pozzetti (o in alternativa quattro vaschette) di cui sono dotate. Inoltre, le dimensioni ridotte del conservatore permettono al ristoratore di non avere ingombri in cucina e di posizionarlo più facilmente dove è più comodo.

Visagel è caratterizzata da numerosi vantaggi: termostato elettronico, temperature regolabili positive e negative, conservatore configurabile a seconda delle necessità, unità frigo posizionabile sia lateralmente che nella parte inferiore, possibilità di ruotare il coperchio su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso, possibilità di impostare diverse temperature per garantire la corretta spatolabilità del gelato (senza modificare la ricetta), minore manutenzione grazie all'evaporazione statica, impianto frigorifero tropicalizzato (fino a 43°C).

RHT 2/15

Uno dei punti di forza della Staff sono gli innovativi mantecatori orizzontali da banco della linea SmartGel e SmartMix: un mantecatore elettromeccanico HTE 150 (SmartGel Time Control), un mantecatore elettronico HTX 150 (SmartGel Ad-Hoc) e una macchina combinata RHT 2/15 (SmartMix). Tre modelli capaci di produrre sino ad una vaschetta di gelato per ciclo, curati nei minimi dettagli, belli nel design e innovativi grazie alla tecnologia inverter sviluppata in collaborazione con Toshiba.

V410 V

Queste macchine sono semplici, intuitive e permettono di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti, risolvendo i problemi di spazio e andando incontro alle esigenze di chi desidera preparare ridotte quantità di prodotto. SmartMix RHT2/15 è una macchina combinata composta da due vasche. La vasca superiore ha la sola funzione di riscaldamento (bollitore), la vasca inferiore è un mantecatore con regolazione "Ad Hoc" della corretta consistenza del gelato.

L'utente può riscaldare le miscele nella vasca superiore e trasferirle direttamente nella vasca inferiore per mantecarle. I due cilindri possono lavorare insieme. Mentre nel cilindro superiore si riscalda una miscela, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso una valvola a farfalla in acciaio interna. In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza attraverso lo shock termico). cod 57875

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

Pavoflex e Formasil

Linee all'avanguardia per i professionisti

Antonio Bachour

Da sempre **Pavoni Italia** è guidata dal **desiderio di innovare** e orientata alla **volontà di stare a fianco del cliente**, sviluppando **soluzioni esteticamente all'avanguardia** ed **eccellenti dal punto di vista funzionale**

Di recente Pavoni ha ampliato la gamma di monoporzioni "Pavoflex" in collaborazione con **Antonio Bachour**, pluripremiato pasticcere americano riconosciuto in tutto il mondo per le sue capacità interpretative e l'immaginazione magistralmente espressa attraverso le sue creazioni. La sua formazione internazionale lo ha portato ad essere uno dei dieci migliori pasticceri al mondo. «Sono davvero felice - ha dichiarato il Maestro - di ampliare la mia collaborazione con Pavoni Italia con una linea di monoporzioni che ha il mio stile e la mia firma».

Con il Maestro Antonio Bachour, Pavoni Italia ha lavorato nella ricerca e sviluppo di nuove forme accattivanti, pop, minimal sino a suggestioni

orientali, per la realizzazione di dessert monoporzione, con particolare attenzione alla creazione di un'estetica raffinata, nuova e dal gusto internazionale. Sei i nuovi soggetti di stampi in silicone formato 300x400: Lovely, Tulip, Miami, Gummy, Gel e Tulum.

«La partnership con Pavoni Italia - ha aggiunto Bachour - è di estrema soddisfazione. Ho trovato in Pavoni un team di professionisti dinamici, creativi, votati all'internazionalizzazione e sempre pronti a cogliere le sfide dei futuri trend di mercato. Pavoni riesce a trasformare le mie idee in realtà. È un reciproco arricchimento, di cui vado particolarmente fiero».

La linea monoporzioni in collaborazione con il Maestro Bachour è solo una delle novità presenti all'interno del Catalogo Collezione Pavoni 2019 che va ad arricchire la già ampia e variegata offerta di prodotti esistente. Soluzioni funzionali e dal design accattivante dedicate al mondo del cioccolato, dei dessert da cottura e surgelazione, del gelato sino alla proposta di attrezzature professionali.

Anche con il progetto "Formasil" Pavoni Italia risponde alle esigenze dei professionisti, sempre alla ricerca di prodotti flessibili che consentano, allo stesso tempo, sia la massima libertà di espressione che la semplicità di utilizzo. Tutto questo è Formasil, la linea di stampi microforati in formato 600x400 mm e 400x300 mm, ideati e creati da Pavoni Italia in collaborazione con Leonardo Di Carlo. La volontà di innovare e di sviluppare prodotti performanti, in grado di aiutare il professionista a raggiungere risultati sempre migliori, ha guidato lo sviluppo del nuovo progetto Formasil e la collaborazione tra Pavoni Italia e **Leonardo Di Carlo**.

Lo stampo microforato Formasil è ideale per realizzare prodotti sia dolci che salati. Consente a pasticcieri e chef di razionalizzare il lavoro, essendo flessibile e multiuso. Nello stesso tempo è la soluzione perfetta per esaltare l'identità personale del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e di personalizzazione del risultato. In questo modo la creatività si libera sin dalla struttura di base, non solo nella decorazione.

Formasil è semplice e veloce da usare, ha un'alta resa di produzione e offre la possibilità di creare infinite variabili di combinazioni nelle realizzazioni: dalle tartellette alle brioche, dalla tortina classica a quella più moderna. Una vera tradizione in evoluzione! Con Formasil si ottiene una cottura uniforme anche dei prodotti da forno che faticano a cuocersi, come ad esempio le crostate farcite con creme o frutta. La sablè, le frolle, la pasta brisée o qualsiasi altra pasta si aggrappa bene sui bordi, senza formare bolle e senza attaccarsi, evitando problemi di collassamento e valorizzando lo sviluppo della lievitazione in altezza. I risultati sono perfetti.

Leonardo Di Carlo

Geniale e creativo. Polivalente e flessibile. Semplice e pratico. Formasil è tutto questo! cod 58016

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com

Stefano Baiocco e la sua Tomato+

Tomato+ è la **serra da interni a misura dei grandi chef** per creare **prodotti freschi ovunque** e in ogni periodo dell'anno.
Semplicità e qualità **made in Italy**, tutto in un unico partner per la **cucina dei professionisti**

Sono sempre di più i grandi nomi della cucina che scelgono Tomato+ come importante strumento per creare materie prime di alta qualità da utilizzare nei loro piatti. Oggi parla dell'innovativa serra Tomato+ **Stefano Baiocco**, executive chef del ristorante bistellato Michelin del Grand Hotel a Villa Feltrinelli di Gargnano (Bs).

Come ha conosciuto Tomato+?

Sinceramente non conoscevo questo prodotto. È stato uno dei ragazzi che lavora per questa innovativa azienda bresciana che mi ha contattato e dopo alcuni incontri ha convinto me e la direzione del Villa Feltrinelli a inserire Tomato+ all'interno della cucina.

Avendo già un importante spazio dedicato alla crescita dei prodotti utilizzati nei vostri piatti presso la sua realtà, quale valore aggiunto l'ha colpita maggiormente in Tomato+?

Un valore aggiunto è sicuramente la costanza. Durante la stagione estiva trovavo diverse difficoltà nella crescita di alcune delle mie erbe e germogli soprattutto durante i periodi molto caldi, sempre più frequenti ultimamente. Grazie a Tomato+ non mi devo preoccupare dei diversi sbalzi di temperatura, garantendomi certezza nell'approvvigionamento di prodotti freschi e di qualità per tutte le famiglie di colture. Il mio modo di fare cucina è caratterizzato dall'uso di germogli ed erbe che danno profumi, aromi e cromaticità ai miei piatti, quindi avere una fornitura constante di questi prodotti all'interno del mio ristorante è sicuramente un importante vantaggio.

Quali tipologie di colture ha scelto di tenere nel suo Tomato+ e per quali piatti le utilizza?

Ho voluto provare tutte le tipologie di colture in quanto la mia cucina si basa proprio su un importante uso di erbe e germogli. Ho trovato soddisfazione in molte colture proposte da Tomato+. Ottimi risultati li ho riscontrati con le diverse varietà di basilico, i lattughini e i germogli (soprattutto la senape e il cavolo rosso), prodotti che utilizzo molto per i miei piatti.

Ha trovato semplice l'utilizzo e la manutenzione di Tomato+?

Assolutamente sì, con pochi e piccoli gesti il gioco è fatto. Non ha bisogno di grande manutenzione, bastano minime accortezze per avere risultati importanti. Piccolo sforzo, grande resa!

Tomato+ è uno strumento che consiglierebbe? Lo considera utile all'interno di una cucina professionale?

Sicuramente sì. Io più che mai la consiglierei, soprattutto a chi ama cucinare o presentare i piatti utilizzando germogli, erbe e lattughini. È utile in un contesto come il mio, ma soprattutto per chi non dispone di spazi adeguati da dedicare alla crescita dei propri prodotti. Tenendo conto anche dell'effetto "scenico" che Tomato+ dona alla location, lo considero ottimo anche da posizionare in sala, mostrando così alla clientela l'attenzione che il ristorante ha nei confronti dell'ambiente e dei prodotti cresciuti a km zero. cod 57936

Tomato+
via Ferri 61/63/65 - 25010
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314
www.tomatopiu.com

Modo e Tonga
Lo stile è nel bicchiere

«Il primo bicchiere è per la sete; il secondo per la gioia, il terzo per il piacere; il quarto per la follia». Il quinto - si potrebbe aggiungere - per creare suggestioni. Non può mancare infatti nell'elenco stilato da Apuleio e dedicato più alla sostanza (contenuto) che alla forma (design), anche il ruolo del bicchiere nell'allestimento della tavola, di cui diviene interprete e principe. Le sue linee, i materiali e le colorazioni, catturando lo sguardo, definiscono infatti lo stile di una mise en place, invitano all'assaggio valorizzando il prodotto che accolgono, completano con coerenza le miscellanee di un desco e accompagnano la degustazione di un piatto.

Ma soprattutto, grazie al loro design, ai giochi di leggerezza e spessore dei materiali e alle colorazioni, creano atmosfere confortevoli tenendo fede a quanto lo scrittore britannico Jerome Klapka Jerome sosteneva: «Un uomo non si sente mai completamente a suo agio, se non ha un bicchiere davanti a sé». Ma sono anche molto altro.

Attori principali sul palcoscenico della tavola, i bicchieri sono infatti un invito alla convivialità e, correttamente maneggiati, uno stratagemma di seduzione. Ecco perché il galateo, quando ne parla, non ammette repliche e detta regole precise: 5 è il numero massimo di quelli consentiti, da disporre obliquamente, partendo da destra, in ordine crescente di grandezza. Un rigore che la dice lunga non solo sul loro valore estetico, ma anche sul modo di utilizzarli.

Antonella Giupponi

Tutto in un bicchiere

Per il vino e per l'acqua, ma anche per whisky, champagne, cocktail: per valorizzare ogni bevanda mai sottovalutare il bicchiere in cui viene servita, la sua forma e la consistenza del vetro. Vetro capace di disegnare contenitori che nulla hanno da invidiare alle opere di architettura o d'arte, contribuendo a definire il modo di allestire uno spazio. "Modo", non a caso, è anche il nome scelto da Schott Zwiesel, marchio tedesco distribuito in Italia in via esclusiva da Italtrade, per la sua neonata collezione di bicchieri.

«Il design di questi prodotti che punta su linee rette, nette ed estreme nella loro pulizia, quasi estremizzata - spiega **Antonella Giupponi**, responsabile comunicazione di Ros - è una chiara evocazione della cultura Bauhaus. Le geometrie delle forme, solide e definite, sono alleggerite dalla trasparenza del vetro e, nel caso dei calici, dalla sottigliezza dei gambi, che mantengono però una considerevole consistenza grazie all'utilizzo del Tritan Protect».

Questo vetro ecologico a basso impatto ambientale, oltre a combinare design funzionale con materiali naturali, offre massima brillantezza e garantisce estrema resistenza alla rottura degli steli dando anche scacco ai graffi. Per queste caratteristiche la

serie "Modo", composta da 4 modelli di calici (vino rosso e bianco, sparkling e acqua) e da 3 bicchieri ("allround", "whisky" e "longdrink"), arreda le tavole di ristoranti di charme e veste di eleganza le tavole domestiche. «Tavole che si animano di luce e si accendono di allegria se ad accompagnare i riti del pranzo e della cena sono i bicchieri di una collezione unica per l'incisività della sua palette di colori».

La forza di "Tonga" - collezione firmata CTM Comtesse - nasce proprio dalle cromie, dall'arcobaleno di nuance in cui si articolano i 20 bicchieri monomisura soffiati a bocca, dalla gamma di sfumature che danno vita a stili sempre diversi. «Se il colore è il loro tratto distintivo - conclude Giupponi - e la funzionalità la linea guida del loro utilizzo, l'attenzione alle tendenze del design contemporaneo è il loro "pallino"». Risultato? Mise en table accattivanti e piene di verve che suggeriscono ambientazioni sempre nuove come a voler ricordare che la festa inizia sempre dal bicchiere. cod 57988

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Cotture perfette

con le pentole da forno Agnelli

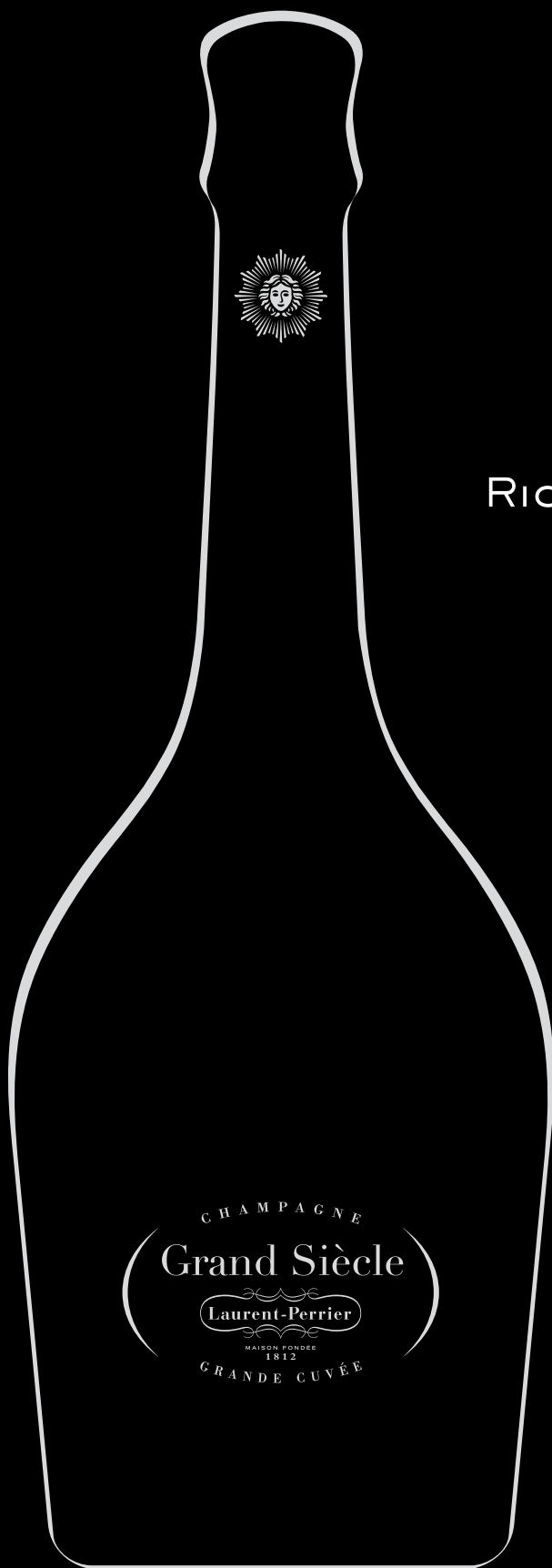
Ad ogni **tecnica di cottura** corrisponde una **pentola**. Ma alcune possono **cucinare straordinariamente anche in forno**, oltre che sui classici piani cottura, con **performance interessanti** dal punto di vista del risultato finale

Per cotture di cibi come legumi, ortaggi, verdure, carni rosse e bianche, la pentola in forno, solitamente accompagnata dal suo coperchio, svolge principalmente due funzioni: produce l'effetto "pentola a pressione" e serve a non far perdere gli aromi e le sostanze nutritive contenute nei cibi.

Per ottenere una giusta cottura però, vale la regola della capacità di condurre il calore dei materiali delle pentole. Per questo motivo sono ottime quelle realizzate in alluminio, in ghisa e in pietra ollare. Tutte queste pentole sono caratterizzate da grande qualità e lunga durata.

Nel forno possono essere inseriti tutti quegli strumenti di cottura che hanno le maniglie al posto dei manici: casseruola bassa, casseruola alta, tegame. Le suddette pentole sono state infatti concepite per svolgere al meglio questo compito e le due maniglie consentono facile accesso e uscita dal forno. Una precauzione nell'utilizzo delle pentole in forno è utilizzare pentole professionali che abbiano maniglie rigorosamente in metallo adatte a sopportare bene il calore: meglio se acciaio inox o ottone.

Una curiosità: uno strumento di cottura da forno che viene tuttora utilizzato è la "brasiera", che nei tempi in cui non esistevano i forni veniva adagiata sulla brace, chiusa con il suo coperchio e ricoperta anche sulla parte superiore dalla brace, per far sì che il calore arrivasse all'alimento in cottura da tutti i lati. L'etimologia del nome deriva infatti dalla parola brace, in francese "braise" (brasiera in francese si dice "braisière"). cod 57857

Pentole Agnelli
via Madonna 20
24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Per fare un buon caffè non serve il *Titanic*

Ricordo di averne già parlato in passato ma, complice il passaggio veloce in un bar per un caffè espressissimo, utilizzo nuovamente questo spazio per fare alcune considerazioni riguardo al modo in cui viene preparato. O meglio, riguardo alla macchina che lo prepara! Il caffè che mi è stato servito era piuttosto mediocre (sfortunatamente non c'erano alternative), ma l'allestimento del bar era simile a quello di un caffè di lusso di inizio '900, con una macina personalizzata degna di un museo di ingegneria.

Mentre bevevo il solito espresso super dozzinale, ancora presente, purtroppo, in molti bar e ristoranti italiani, pensavo a quanto dovesse valere quell'affascinante attrezzatura, a quanta corrente dovesse consumare e alla manutenzione necessaria a tenerla sempre in ordine per evitare guasti. E mi sforzavo di capire se il caffè fosse già mediocre di suo o se potesse essere stato rovinato in corso d'opera da un'eccessiva esposizione all'aria, dalla macina poco pulita... insomma, un po' di questioni tecniche da maniaco in vena di spaccare il capello in quattro.

A mente fredda però, scrivendo questa rubrica, mi chiedo: che senso ha nel 2018 dotarsi, per pura estetica, di macchine del caffè ingombranti, energivore, costose e impossibili da spostare? Dove sta scritto che un bar debba per forza ostinarsi a macinare il caffè al momento, magari dopo averlo lasciato a prendere aria per ore e ad alterarsi per giorni all'interno della macina? Paura di apparire poco professionali? Forniture e sponsorizzazioni troppo convenienti per dire di no? Vedendo una macina imperiale, con i relativi sacchi di caffè tostato in bella vista, uno si aspetta immediatamente di sentire il Sud America intero a contatto del palato. Invece niente! Il solito caffè, del solito bar.

di Cristiano Canali

Quindi, da amante del caffè, mi rivolgo ancora una volta agli amici ristoratori: aggiornatevi! Sarete più felici voi e saranno più felici i vostri clienti. Esistono macchine del caffè (porzionato) di ultima generazione che consumano meno, possono essere spostate ovunque, non sprecano caffè e si puliscono da sole. Ma soprattutto, estraggono il caffè meglio di qualsiasi transatlantico novecentesco che tanti si ostinano ad esibire dietro al bancone. La temperatura, la crema, l'estrazione: le regole del vero caffè espresso sono scritte e note da tempo immemore. Se la vostra macchina del caffè modello "calcolatore anni '50" le rispetta e sono tutti contenti, ottimo. Altrimenti fatevi più "smart"! cod 57886

L'eccellenza è un'abitudine

L'arte di preparare il vero caffè espresso è il prodotto di diversi fattori, tutti ugualmente determinanti. La qualità del caffè è ovviamente indispensabile, ma sfortunatamente può essere alterata e rovinata da attrezzature non utilizzate nel modo corretto e di difficile manutenzione. La macchina del caffè non è un semplice elettrodomestico, ma lo strumento che permette al macinato di trasformarsi nella bevanda che tutti amiamo consumare ogni giorno.

Per questo, Caffè del Caravaggio ha fatto da subito una scelta chiara e determinante: ideare ed affiancare al suo caffè una macchina tecnologicamente avanzata frutto di anni di ricerca e sviluppo, in grado di trasformare chiunque nel "miglior barista del mondo".

Caffè del Caravaggio inoltre ama l'ambiente e vuole salvaguardarlo con una macchina del caffè capace di entrare automaticamente in standby, riducendo enormemente il suo impatto sulla bolletta: questo, insieme all'uso esclusivo di cialde ecologiche compostabili per tutti i caffè, permette all'azienda di garantire la piena ecosostenibilità del prodotto.

Il piacere di gustare e servire Caffè del Caravaggio deve poter essere offerto ovunque, per questo la macchina è alimentata da corrente standard (220 V), è estremamente compatta ed è dotata di una tanica dell'acqua che evita la necessità di qualsiasi allacciamento idrico. In più, è modulare: in base alle effettive esigenze può essere ampliata e integrata, mantenendo sempre la sua efficienza.

Per distinguersi dai grandi marchi industriali, Caffè del Caravaggio non ha accettato alcun compromesso e ha reso la propria macchina del caffè talmente semplice ed essenziale da poter essere utilizzata da tutti al primo colpo. Crede fermamente che chiunque voglia assaporare le sue miscele o monorigini non debba in alcun modo affidarsi alla fortuna o all'esperienza di chi le prepara. Solo così è sicura di dare un valore costante ai suoi caffè di qualità superiore, protagonisti dell'esclusiva Carta dei Caffè apprezzata da sempre più appassionati in Italia e nel resto del mondo. cod 57888

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano
San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

Quando il sughero sigilla la birra

L'**originalità** è la **prerogativa di questo legno morbido** che restituisce vivida la **percezione di genuinità**, capace di raccontare una storia ogni giorno diversa: quella del **prodotto che racchiude**

È specchio dei tempi: oggi il mondo vuole bere e mangiare genuinità, prodotti che abbiano una storia autentica. A questo si aggiunge la ricerca di valori unici ed esclusivi, magari in misura quantitativa minore, ma migliori per qualità ed esperienza restituita. Nasce da questa panoramica la volontà di Amorim Cork Italia, leader nella produzione di tappi in sughero, di un'offerta Premium per il settore Birra, che oggi punta molto sul packaging valoriale, per esprimere i caratteri distintivi del suo prodotto.

Chi desidera differenziarsi nel pullulare odierno di birrifici ora punta sul sughero, materiale che richiama valori unici al mondo, la sostenibilità ambientale in primis. Il tappo in sughero è oggi il sigillo che offre un plusvalore al vino, al gin, al whisky, alla tequila, ai brandy e, non potrebbe essere altrimenti, anche alla birra.

Stappare una bottiglia sigillata con il sughero è quindi un gesto sempre più avanguardistico, grazie alla ricerca di Amorim Cork Italia, che investe nello sviluppo delle più avanzate tecnologie così da garantire il pieno rispetto organolettico e sensoriale del prodotto. Tra le iniziative, l'azienda sta realizzando un tappatore mobile pensato per portare presso gli stabilimenti il professionista della sigillatura della birra che, dotato di un apposito macchinario, applica il tappo a fungo e la gabbietta. Si agevola così chi, come i piccoli birrifici, sposa l'idea ma non ha la strumentazione o una produzione tale da giustificarne l'acquisto.

Un servizio ad alta personalizzazione, che ha la volontà di diffondere la cultura di un packaging adeguato per trasmettere il valore del proprio prodotto. Tenere informati i propri clienti e anticipare fenomeni importanti è per Amorim Cork Italia il vero senso di partnership d'eccellenza, per portare l'eccellenza anche nel settore Birra. cod 57861

Amorim Cork Italia
via Bianchi 8, Z.I. Scomigo - 31015
Conegliano (Tv) - Tel 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com

Laboratorio Tortellini e gamma Sugosi
Novità in casa Surgital

Laboratorio Tortellini si riafferma come il marchio dell'alta tradizione, con importanti novità: dalla "sfoglia antica" all'uso di uova da galline allevate a terra, da referenze inedite e rivisitate a un pack rinnovato. Il marchio storico dell'azienda di Lavezzola (Ra) si presenta con il nuovo claim pubblicitario "Il futuro è una vecchia storia", riaffermandosi come il marchio dell'alta tradizione della pasta fresca italiana. E proprio "Alta Tradizione" è il nuovo pay off che accompagna il logo, comunicando in maniera forte e incisiva la filosofia di un'azienda capace di coniugare la qualità degli ingredienti, la bontà della sfoglia e la ricerca delle ricette originali della cultura gastronomica del Paese. Entrato ormai a far parte dei brand più celebri della ristorazione, si presenta anche con un nuovo pack.

Il nuovo mood comunicativo corrisponde anche a numerose sorprese. Prima tra tutte è l'introduzione della nuova "sfoglia antica", che insieme alla qualità delle materie prime e alla ricerca delle ricette originali della tradizione, è uno dei capisaldi su cui si basa la produzione della gamma Laboratorio Tortellini. La nuova sfoglia antica, delicatamente striata, morbida e dorata come quella tirata al matterello, va ad aggiungersi alla "sfoglia rustica", che raccoglie generosamente il sugo, e alla sfoglia trafilata al bronzo, molto porosa per paste trafilate, lunghe e corte. La nuova sfoglia antica, inoltre, resiste agli stress delle cucine professionali, garantendo la massima tenuta in cottura. La più alta espressione dell'orgoglio di Surgital per le proprie origini di pastai.

Altra importante novità riguarda le uova, rigorosamente da galline allevate a terra per tutti i tipi di sfoglia a marchio Laboratorio Tortellini: una scelta etica doverosa, condivisa e apprezzata da molti chef. Una leva di mercato sicuramente premiante.

NOVITÀ NEL CATALOGO

- una new entry assoluta: "Gnocchi caserecci alla rapa rossa"
- sfoglia antica e nuovo ripieno per i "Raviolacci con 'nduja e pecorino"
- nuovo formato e nuovo ripieno per i "Girasoli mascarpone e noci"
- nuovo ripieno per i "Fiocchi mela e cannella"
- sfoglia antica, nuovo formato e nuovo ripieno per i "Tortelli al sapore di mare"
- sfoglia antica e ancora più ripieno per i "Rettangoli alla cernia" e i "Rettangoli con salmone e aneto"

"Sugosi"
Ora anche agli asparagi e ai funghi porcini

Surgital presenta due nuovi "Sugosi": agli asparagi e ai funghi porcini. La celebre gamma di sughi in pepite, perfetta per condire la pasta, diventa l'alleata degli chef anche per arricchire il Riso precotto Pastasì Soluzioni Express nelle tre varietà Carnaroli, Vialone Nano e Ribe Parboiled, un mix perfetto per preparare direttamente in padella un risotto mantecato a regola d'arte in 5 minuti. In particolare, gli chef Surgital propongono l'abbinamento dei Sugosi ai funghi porcini con il Carnaroli, mentre la variante agli asparagi con il Vialone Nano.

Surgelati sotto forma di pepite da 6-8 grammi, i Sugosi offrono una vasta gamma di referenze scelte tra le migliori ricette della tradizione culinaria italiana. Ideali come sughi pronti, sono perfetti anche come base per la creazione di condimenti più elaborati.

I vantaggi che presentano per l'utilizzatore sono innumerevoli: oltre all'accuratissima scelta delle materie prime e all'assenza di conservanti e additivi, essendo surgelati immediatamente dopo la cottura non vengono sottoposti a processi quali la sterilizzazione o la pastorizzazione.

Il rinvenimento, che può essere fatto in padella, a bagnomaria, nel microonde o in frigorifero a +4°C, è velocissimo. La resa è massima e non si ha nessun costo aggiuntivo di preparazione. Altro vantaggio indiscusso è la porzionabilità, necessaria per un miglior controllo del food cost e per evitare ogni spreco: l'innovativa tecnica di produzione permette di attingere dalle pratiche buste da 1 kg solo il numero di pepite necessarie. cod 57934

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it

Riso Gallo Food Service

Chicchi speciali per la ristorazione

L'offerta Riso Gallo Food Service, recentemente ampliata in termini di referenze e pack, si compone di tre linee prodotto: la "Gamma Oro", la "Gamma Nera" e le "Specialità Food Service". Riso Gallo, storica azienda risiera della Lomellina fondata oltre 160 anni fa, è oggi una realtà all'avanguardia nel panorama dell'industria alimentare Made in Italy, che unisce passione artigianale e innovazione per offrire un riso di altissima qualità a consumatori e professionisti della ristorazione. Tutta l'esperienza Riso Gallo viene messa a disposizione dei propri partner come garanzia di qualità, attraverso prodotti, servizi, packaging specifici curati con la massima attenzione. Tra i partner, anche gli esperti del canale Food Service a cui Riso Gallo garantisce un servizio esclusivo e un'ampia offerta prodotto, pensata appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione che richiedono una tenuta in cottura sempre perfetta, anche lavorando su grandi numeri di coperti o con processi di precottura del riso.

La "**Gamma Oro**" propone sette pregiate referenze di risi bianchi indicate per la preparazione di risotti, contorni e dolci, nonché per la cottura in teglia o gratinata: Carnaroli, Vialone Nano, Arborio, Basmati, Thaibonnet, Originario, Roma e Ribe.

La "**Gamma Nera**" offre, invece, quattro proposte di risi paraboiled, ideali per la realizzazione di risotti, insalate e preparazione in doppia cottura: Blond Alta Qualità, Blond Risotti, Thaibonnet Parboiled e Blond Integrale.

Infine, la linea "**Specialità Food Service**" si compone di sette ricercate referenze "premium", perfette per i più disparati utilizzi: la Riserva del Fondatore, un pregiato riso di altissima qualità, destinato a ristoranti gourmet, a cui si aggiungono anche 3 Cereali (Riso, Farro e Orzo), Carnaroli Rustico, Riso Aroma, Basmati Premium, Riso Venere e Riso Rosso.

Riso Gallo Food Service si avvale di una rete vendita diretta e indiretta presente in maniera capillare su tutto il territorio italiano e che, oltre alla distribuzione del prodotto, offre una serie di servizi a supporto, dalla consulenza ai materiali informativi con soluzioni e consigli pratici e veloci. Inoltre, Riso Gallo ha recentemente lanciato la piattaforma **www.risogallo.it/food-service**, dove è possibile essere aggiornati in tempo reale sulle ultime novità Riso Gallo. cod 58054

Riso Gallo
viale Riccardo Preve 4 - 27038 Robbio (Pv)
Tel 0384 6761 - www.risogallo.it

Gorgonzola Dop Orobica Food
Un'eccellenza della tradizione

Il Gorgonzola Dop è un formaggio amato e presente in tutto il mondo, espressione del Made in Italy d'eccellenza: le caratteristiche venature verde-blu evocano immediatamente le pianure e i pascoli di Piemonte e Lombardia. Sfruttando e valorizzando le sue peculiarità, Orobica Food ha deciso di inserire nella linea "Esquisito" questa eccellenza nazionale, per poter offrire alla propria clientela un prodotto antico e tradizionale ma mai così attuale come oggi, adatto ad un pubblico che ambisce a ritrovare ricercatezza e sfiziosità.

Prodotto per la prima volta verso la fine del IX secolo alle porte di Milano, nella cittadina dalla quale prende il nome, veniva inizialmente chiamato stracchino verde, perché realizzato con il latte delle vacche stanche o stracche, ovvero quelle che dalle Prealpi scendevano in pianura a riposare, generando un latte particolarmente adatto alla produzione di formaggi molli. Nei secoli, la produzione del Gorgonzola Dop si è estesa geograficamente coprendo un territorio vasto ma omogeneo, tanto da far diventare Novara una terra ricca di acqua, pascoli e mandrie, la nuova capitale del prelibato formaggio erborinato. Il territorio novarese, per la sua particolare posizione geografica tra monte Rosa e fiume Ticino, presenta le condizioni climatiche ideali per la coltivazione della vite e per la produzione di cibi pregiati: questa tradizione è attestata sin dall'epoca romana, dallo storico Tacito.

In epoche più recenti, il Gorgonzola Dop ha saputo varcare i confini della propria terra d'origine per farsi conoscere ovunque grazie agli scritti di autori celeberrimi come Alessandro Manzoni, Hermann Hesse, Giosuè Carducci, James Joyce e molti altri.

Nella selezione Orobica Food è possibile trovare il Gorgonzola Dop Dolce o Piccante: impossibile confondersi, perché le due tipologie presentano caratteristiche uniche. Il Gorgonzola dolce si riconosce dalla pasta morbida con venature verdi-blu molto tenui e poco diffuse. Ha un sapore delicato ed è ottenuto grazie a una stagionatura di almeno 50 giorni. Il Gorgonzola piccante presenta una pasta dura, con un'erborinatura blu-verdastra intensa e molto diffusa. Il gusto è intenso e decisamente piccante. In questo caso, la stagionatura è di almeno 80 giorni.

Nel processo di produzione tipico del Gorgonzola Dop, un ruolo di assoluta importanza viene svolto dai lieviti. L'azione dei lieviti conferisce il gusto delicato e mai amaro, più o meno intenso, tipico di questo formaggio. Come per lo champagne e per lo spumante metodo Classico, bevande d'eccellenza dal gusto inconfondibile frutto dell'effetto dei lieviti, anche il formaggio Gorgonzola Dop deve il suo sapore inimitabile a questi ingredienti naturali e rappresenta per gli appassionati gourmet un prodotto dal fascino irresistibile.

cod 57930

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Oltre 15mila italiani hanno celebrato la Parmigiano Reggiano Night

Grande successo per la **Parmigiano Reggiano Night**, l'iniziativa svoltasi il **26 e 27 ottobre** che ha **coinvolto oltre 500 ristoratori di tutta Italia** e ha portato più di 15mila persone alla scoperta del Parmigiano Reggiano

Il "Re dei formaggi" è stato celebrato nei ristoranti che hanno offerto ai propri ospiti una degustazione di Parmigiano Reggiano seguita da un menu dedicato, per esaltarne il gusto e la versatilità. Un'idea che ha messo d'accordo tutti, ristoratori e clienti, e il cui successo è testimoniato non solo dai numeri ma anche dalla partecipazione sui social network: sono infatti centinaia e centinaia i post entusiasti raccolti dall'hashtag #PRnight2018.

«In occasione di questa bellissima iniziativa - afferma **Mario Mozzetti**, patron del ristorante "Alfredo alla Scrofa" di Roma - abbiamo giocato "in casa" perché il nostro piatto principale è a base di Parmigiano e sono le originali Fettuccine Alfredo. Il piatto, nato nei primi anni del secolo scorso nel nostro ristorante, è diventato famoso grazie ai divi del cinema muto Douglas Fairbanks e Mary Pickford. Durante la dolce vita, e grazie alle più grandi star di Hollywood, le fettuccine Alfredo hanno avuto una vera e propria espansione in tutto il mondo».

«Il segreto - continua Mozzetti - risiede nella mantecatura del piatto che trasforma tre semplici ingredienti quali le fettuccine, il Parmigiano Reggiano e il burro in un piatto strepitoso. Questa

edizione è finita ma siamo già allo studio per un nuovo piatto per il prossimo anno, cercando di utilizzare e valorizzare al meglio il miglior formaggio al mondo!».

La Parmigiano Reggiano Night nacque nel 2012 a seguito del terremoto che colpì l'Emilia Romagna e con lei centinaia di caseifici e allevatori della filiera del Parmigiano Reggiano. All'epoca la manifestazione prese luogo nelle case dei consumatori e fu espressione della volontà di rinascita di un territorio: il Consorzio invitò gli italiani a realizzare, in contemporanea e magari invitando amici, il piatto preferito che avesse tra gli ingredienti il Parmigiano Reggiano.

Un successo che arrivò anche grazie al coinvolgimento dello chef Massimo Bottura che, sempre con l'obiettivo di favorire il consumo di quel Parmigiano Reggiano prodotto dai caseifici colpiti dal terremoto, ideò per l'occasione il celebre Risotto cacio e pepe. L'invito del Consorzio, con il passare degli anni, è stato raccolto prima da decine e poi da centinaia di ristoratori volenterosi di confrontarsi con una materia prima tanto pregiata quanto versatile come il Re dei formaggi. Un coinvolgimento che ha portato alla fioritura spontanea di nuove e interessanti ricette.

«"Alle Vettovaglie" - sottolinea l'Ad del ristorante con sede al Mercato Centrale di Livorno, **Marina Cariello** - una verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature (36, 48, 72, 92 mesi) ha inebriato da subito i palati dei nostri ospiti. È seguito un antipasto di meringhe di Parmigiano Reggiano e zafferano, tagliolini freschi al limone e Parmigiano Reggiano. Per finire delle piccole frolle al Parmigiano Reggiano accompagnate da una composta di pera e mandarino. Tutto il menu ha cercato di dare spazio alla materia prima nella sua eccellenza - conclude Cariello - e questo rientra pienamente nella filosofia di Alle Vettovaglie dove cerchiamo di utilizzare sempre prodotti di primissima qualità ed artigianalità, freschi».

La Parmigiano Reggiano Night si inserisce nel contesto di "Io scelgo Parmigiano Reggiano", un progetto che ha lo scopo di promuovere l'eccellenza italiana nell'arte di elaborare e interpretare materie prime, trasformandole in proposte gastronomiche simbolo della cucina e della cultura alimentare nazionale. Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. La Dop si produce oggi sostanzialmente come nove secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Alla settima edizione della Parmigiano Reggiano Night hanno contribuito Unione Ristoranti del Buon Ricordo, Associazione Ristogolf e Deliveroo.

cod 58053

Per informazioni:

www.parmigianoreggiano.it

Qualità superiore e origine certificata per le farine Molini Pivetti

Dall'amore per la propria terra nasce la linea Gran Riserva di Molini Pivetti, farine di grano tenero 100% emiliane per professionisti e amatori

A Renazzo (Fe), cuore di un territorio vocato alla coltivazione del grano, ha sede da oltre 140 anni Molini Pivetti, un'azienda che produce farine di grano tenero e semole di alta qualità. Il successo delle farine Pivetti nasce da un principio che è alla base di tutte le strategie di prodotto dell'azienda: la migliore materia prima di origine, macinata e lavorata con tecnologie che ne preservino al meglio le qualità organolettiche e il valore nutrizionale. La continua ricerca e il desiderio di offrire sempre nuovi prodotti ai professionisti hanno portato a sviluppare semole e farine all'avanguardia come la **Professional 7 Cereali**, che risponde al mercato sempre più orientato al naturale e a prodotti genuini, e il **Triticum** (Tipo 1 e Integrale), una farina di grano tenero decorticato, che grazie ad un processo di lavorazione altamente tecnologico conserva le proprietà organolettiche e nutrizionali del chicco.

Inoltre, Pivetti ha creato anche una filiera integralmente controllata e certificata per la produzione della linea **Gran Riserva**. Farine 100% emiliane ottenute solo da grani derivanti da territori selezionati nelle province di Bologna, Modena e Ferrara. Ogni sacco è contraddistinto dal logo Campi Protetti Pivetti, il primo marchio che gestisce una filiera controllata e la totale italianità e salubrità dei grani utilizzati per la produzione della farina, dal campo fino alla macinazione in molino.

Per aderire a Campi Protetti Pivetti, gli agricoltori devono sottoscrivere un rigido disciplinare. Vengono selezionati terreni lontani da strade ad alto traffico e da zone industriali; tutto il grano viene stoccato in silos conservati con la tecnica del freddo, escludendo ogni trattamento chimico. La linea Gran Riserva mira a valorizzare l'eccellenza di questo specifico territorio nella massima trasparenza e completa tracciabilità, dal campo alla tavola.

La linea Gran Riserva dispone di una gamma di 5 referenze in formato 5 o 25 kg. Da ottobre 2018 Molini Pivetti risponde alle ultime esigenze di mercato proponendo anche la linea Gran Riserva nei nuovi formati da 750 g. Quattro le referenze: **Gran Riserva Integrale**, **Gran Riserva Tipo 0**, **Gran Riserva Tipo 1** e **Gran Riserva Manitoba Emiliano**. Per questo innovativo prodotto si è scelto un packaging con un layout grafico semplice ma accattivante che punta a trasmettere qualità, innovazione e comunica, grazie ad una scheda/passaporto, tutte le caratteristiche della farina. Con Gran Riserva si ha la garanzia di scegliere un prodotto realizzato dalla macinazione dei migliori grani regionali, di qualità superiore e dall'origine certificata. cod 57920

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

Farina Grani Antichi

Il segreto per un panettone innovativo

Dalla **riscoperta di quattro grani teneri** - **Abbondanza**, **Autonomia**, **Frassineto**, **Verna** - provenienti dal passato e **coltivati sulle colline di Parma**, nasce la farina "**Grani Antichi**" firmata **Agugiaro&Figna Molini**

Grazie alla leggerezza delle fibre preservate in macinazione e al bouquet aromatico originato da cultivar differenti, Grani Antichi infonde personalità a tutte le preparazioni artigianali. La speciale farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra di Agugiaro&Figna Molini racchiude dentro di sé tutti i sapori e i profumi di un tempo e offre caratteristiche nutrizionali complete, per ricchezza di fibre, vitamine, antiossidanti e per un glutine a basso indice di forza. In occasione della 4ª edizione della "Notte dei Maestri del lievito madre", associazione che valorizza la qualità artigianale del panettone e dei grandi lievitati, il maestro pasticcere

Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano ha presentato la Focaccia ai Grani Antichi. Si contraddistingue per una versione originale del dolce lievitato di cui riprende le tecniche del panettone per reinterpretarlo e assecondare la visione personale di leggerezza e di legame con il territorio.

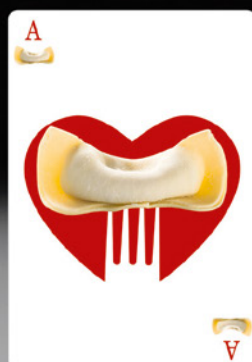
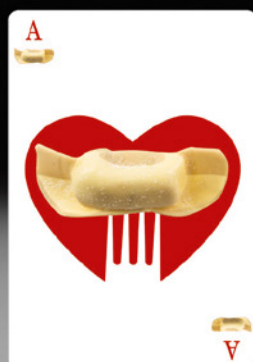
«Per creare un prodotto che parlasse di me e del mio territorio - spiega Gatti - ho abbassato la percentuale di grassi dal 16 all'11%, andando alla ricerca di farine di grani antichi, zuccheri integrali e biologici e riducendo un po' il saccarosio. La preparazione della mia focaccia richiede due rinfreschi. Una prima lievitazione del primo impasto per 12 ore e altre 12 ore per il secondo all'interno del pirottino e poi in forno. In 36 ore il prodotto è finito».

Caludio Gatti

Un prodotto artigianale che ha riscosso un notevole successo in Italia e all'estero, come testimoniano l'ultima partecipazione a Sweety of Milano lo scorso settembre e la collaborazione in Australia con Johnny Di Francesco, patron dell'impresa di ristorazione 400 Gradi in Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Kwait, Bahrein.

La ricerca delle materie prime posta da Claudio Gatti nella realizzazione della sua Focaccia ai Grani Antichi può essere da esempio per i giovani pasticceri: l'approfondimento tecnico e la pazienza nell'acquisire esperienza e sensibilità consentono di realizzare un prodotto di successo e di grande personalità. Agugiaro&Figna sostiene i Maestri del lievito madre affinché ciascuno possa esprimere al meglio la propria idea del Panettone.

cod 57859

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

Dr. Schär Foodservice e La Mantia
La collaborazione continua

Prosegue anche nel 2018 la **collaborazione**, nata un anno fa, tra **Dr. Schär Foodservice**, divisione dedicata all'horeca del Gruppo Dr. Schär, leader europeo del senza glutine, e il **cuoco Filippo La Mantia**

Dr. Schär è un'azienda storica ma sempre all'avanguardia, che ha l'obiettivo di soddisfare le esigenze di chi ha necessità nutrizionali specifiche, ma anche di chi desidera inserire nel suo menu piatti senza glutine in totale sicurezza. Per questo, con **Filippo La Mantia**, ha messo a disposizione della ristorazione soluzioni mirate. La Mantia è infatti uno di quei ristoratori per i quali il gradimento e la felicità dei clienti sono al primo posto. Non fanno eccezione i clienti celiaci. «Il cliente - sostiene - è la fase finale del nostro progetto e il nostro lavoro è dedicato giornalmente a lui».

In effetti, è reale l'esigenza che la ristorazione professionale sia in grado di soddisfare le necessità della clientela intollerante al glutine, permettendole di cenare o pranzare senza pensieri. Da una parte, grazie ai prodotti versatili e qualitativamente eccellenti marchiati Schär, come **Farina Food Service Mix**, **Pan Gratì**, **Pasta e Impasto Pizza Schär**, ogni piatto riesce ad essere proposto anche in versione gluten free, permettendo a chi deve escludere il glutine dalla dieta di non dover effettuare nessuna rinuncia quando si trova fuori casa. Dall'altra, è importante insegnare come sia semplice inserire il gluten free nelle cucine professionali e quanto sia grande la soddisfazione per il cuoco.

Nel corso dell'anno La Mantia è stato impegnato, in diversi momenti, prima nell'Headquarters di Dr. Schär e poi in scuole alberghiere a Cagliari, Desenzano (Bs) e Partinico (Pa) per degli show-cooking: veri e propri momenti formativi per educare alla corretta conservazione, lavorazione e utilizzo dei prodotti senza glutine. Oltre a saper trattare e cucinare le materie prime e conoscere i bisogni specifici di chi è intollerante al glutine, il cuoco insegna anche l'importanza dell'ordine in cucina: dallo stoccaggio in zone dedicate, a vasellame e pentolame da usare esclusivamente per il cibo senza glutine. Nel tempo La Mantia ha creato diverse ricette gluten free, da primi piatti con le nuove **Penne e Fusilli** (Horeca pack da 1 kg), a originali ricette con l'**Impasto Pizza** e panini gourmet realizzati con **Pane Bianco Single**. Tutte le ricette possono essere consultate sul sito Dr. Schär Foodservice. Il prossimo appuntamento nelle scuole, per l'ultimo trimestre 2018, vedrà il cuoco impegnato a Bari. cod 57915

Dr. Schär Foodservice
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595
www.drschaer-foodservice.com

LE RADICI DEL CIBO

Il riscatto del topinambur Sempre più protagonista in cucina

Il nome scientifico è Helianthus Tuberosus, ma è noto come rapa tedesca, carciofo di Gerusalemme o girasole del Canada. Nel mese di ottobre la città Carignano (To) gli dedica una sagra, l'unica per questo vegetale. In Piemonte si chiama Ciapinabò ed è una delle verdure tipiche della bagna caôda, inserito sia nel Paniere dei prodotti tipici della provincia che nell'Atlante dei prodotti regionali. Il topinambur è la radice commestibile di una pianta perenne che fiorisce alla fine dell'estate, caratterizzata da bellissimi fiori giallo-oro che ricordano il girasole, infatti fa parte della stessa famiglia, le asteracee. Il suo nome deriva da quello di una tribù brasiliana da cui erroneamente si pensava che il topinambur provenisse, la sua origine è incerta anche se prevale la tesi che sia originario delle praterie occidentali del Nord America e del Canada. In Europa iniziò a diffondersi nel primo decennio del 1600, menzionato da Samuel Champlain, l'esploratore francese che fondò l'Acadia e la città di Québec e che paragonò il suo sapore a quello del carciofo.

Due le varietà: bianco precoce, che troviamo in commercio da fine agosto, e bordeaux, disponibile da ottobre fino a inizio primavera. Generalmente si presenta come una piccola patata bitorzoluta dalla forma irregolare e può essere raccolto proprio come una patata. In Europa il topinambur è coltivato soprattutto in Francia e Belgio; in Italia cresce un po' in tutte le regioni ad eccezione della Sardegna. È un tubero ricco di benefici, poco calorico (73 calorie per 100 g), buona fonte di sali minerali, in particolare potassio, ferro, fosforo, magnesio e rame.

di Piera Genta

Da "verdura dimenticata", come ricorda Èvelyne Bloch-Dano nel libro "La favolosa storia delle verdure", negli ultimi anni è stato riscoperto e apprezzato anche da parte dei grandi chef non soltanto per il suo particolare sapore gradevole e le sue proprietà organolettiche, ma anche per la sua grande versatilità che lo rende un ingrediente base per la preparazione di tantissime ricette. Può essere consumato crudo in insalata, tagliato a fette sottili, condito con limone, sale e pepe o cotto per preparare una squisita purea, perfetto nelle zuppe. Apprezzata anche la sua farina, che si utilizza miscelandola a quella di grano.

Al momento dell'acquisto occorre scegliere un prodotto senza ammaccature, ben sodo, con la buccia preferibilmente liscia, preferendo le sfumature marroni e rosate. Pulire il topinambur è semplice: una spazzolata e un lavaggio con acqua corrente sono sufficienti. cod 58075

Regalare olio extravergine di qualità
Un'idea brillante per il Natale

Con l'avvicinarsi delle feste di fine anno, oltre al panettone si vorrebbe sempre più regalare qualcosa di bello e di buono. Ed ecco allora che entra in gioco il condimento italiano per eccellenza. Una bella boccata d'ossigeno in un momento - l'ennesimo purtroppo - ancora troppo nero per l'olivicoltura di qualità italiana. Mettiamo da parte per un momento la Xylella in Puglia, che sta costando l'essiccamento di centinaia di migliaia di piante, o la gelata di febbraio scorso che ha bruciato i fiori della nuova produzione olivicola in gran parte d'Italia. Cerchiamo di non pensare alle ultime inondazioni che hanno devastato interi campi olivicoli in Sicilia e scongiuriamo l'arrivo della mosca olearia nelle olive prima di essere trasformate in olio.

Detto tutto ciò, l'olio extravergine artigianale, di qualità, comincia sempre di più a essere richiesto, anche come bene di consumo da regalare. L'idea di orientarmi su questo argomento mi è venuta dopo la quinta telefonata ricevuta in pochi giorni da amici e appassionati di olio, che mi richiedevano dove trovare belle bottiglie di olio extravergine da usare come strenna natalizia. Per adesso non chiedevano buonissimi oli, ma soprattutto un bel packaging; se poi l'olio fosse anche buono, consigliato da me o dalla mia Accademia Maestrod'olio, tanto meglio.

di Fausto Borella

A seconda del prezzo che si vuole spendere, si possono donare anche altri prodotti all'extravergine per la cosmesi o per l'igiene quali bagnoschiuma, shampoo e saponi per la pelle. Ci sono tante persone che scoprono che la crema di gianduia non è "la solita", ma esistono anche aziende di olio che producono creme eccezionali a base di nocciola e gianduia all'extravergine.

Allora vi voglio dare un consiglio a poche settimane dallo scambio dei doni natalizi: andate a cercare su un motore di ricerca "bottiglia di olio bella" e vedrete che scoprirete diversi marchi di qualità. Poi cliccherete sui loro rispettivi siti e si aprirà un mondo fatto di volti familiari, prestigiosi riconoscimenti e tanta serietà. E sarà in quel momento che potrete fare il vostro ordine. Se non siete stanchi, sempre su un motore di ricerca scrivete "crema di nocciole all'olio extravergine", per far contenti i vostri figli, oppure "scrub all'olio evo", che tanto piace alle signore. Vedrete che si aprirà tutto un mondo fatto di aziende italiane che da tempo hanno smesso di piangersi addosso e non cercano più con famelica ossessione un contributo europeo, ma si sono rimboccate le maniche e hanno osservato, annotato e anche copiato una linea o un'idea che adesso è vincente e brillante.

Non solo passano ore e ore a raccogliere le olive nel momento migliore e si rinchiudono nel loro frantoio di proprietà per produrre l'olio con tutte le sue difficoltà, ma si impegnano anche a dare al consumatore la possibilità di scegliere il regalo che metterà tutti d'accordo e non scontenterà nessuno. Molte aziende si presentano con prestigiose scatole personalizzate in legno, cartone o latta, che diventano un simbolo identificativo dell'azienda: un regalo unico che, messo sotto l'albero, farà scintillare e soprattutto scivolare via le feste natalizie con grande gioia e serenità. cod 58094

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI

COVALPA ABRUZZO
GARANZIA DI FILIERA

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata. La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA

1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato. In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo: **Spinaci Foglia a Foglia** e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)

Bollicine e festività

Brindisi da 90 milioni di bottiglie

Da segnalare un trend positivo nel mercato del vino con incrementi interessanti in produzione, consumi ed export per le bollicine italiane. Nel 2017 il nostro Paese ha prodotto 670 milioni di bottiglie di spumante, grazie soprattutto al "Sistema Prosecco", togliendo il primato - ventennale - alla Germania

foto del servizio: Riccardo Mellilo

di *Piera Genta*

Siamo diventati il più grande produttore di bollicine al mondo. La Germania resta il primo consumatore al mondo. Con l'arrivo delle festività di fine anno, un periodo ricco di momenti celebrativi, di incontro e di regali, abbiamo chiesto a **Giampietro Comolli**, fondatore dell'Ovse - Osservatorio economico su mercati e consumi di vini effervescenti-speciali, alcune previsioni sui consumi.

«Verranno stappate 90 milioni di bottiglie di spumanti italiani, di cui almeno la metà nella sola notte di Capodanno. Leggermente superiore il consumo in casa (45%), ma ottimi segnali ci giungono dall'Horeca che si sta preparando a creare gli abbinamenti per i menu delle feste. A fare da traino il metodo tradizionale nazionale Franciacorta, Trento, Alta Langa, Alto Adige, Oltrepò, Lambrusco e tutti quelli regionali. Negli ultimi tempi sono nate nuove etichette soprattutto al Centro-Sud con vitigni innovativi. Ricordiamoci che l'Italia si differenzia da altri Paesi produttori perché rispetto ai 3-7 vitigni internazionali utilizzati, per dare un'impronta unica, può contare su 30-35 autoctoni. E il metodo tradizionale si presta molto bene a queste varianti varietali che rispondono ai desideri dei consumatori più curiosi. Purtroppo in crescita, al consumo finale, anche i prezzi. Il giro di affari stimato a fine anno per il periodo natalizio sarà pari a 700 milioni di euro».

"Verranno stappate 90 milioni di bottiglie di spumanti italiani. Leggermente superiore il consumo in casa, ma ottimi segnali ci giungono dall'Horeca che si sta preparando a creare gli abbinamenti per i menu delle feste"

Giampietro Comolli

In Italia oggi possiamo contare circa 200 etichette di bollicine tra metodo tradizionale e metodo italiano di ottima qualità (560 brand aziendali e 2.100 etichette totali) prodotte lungo tutto lo stivale dalla Valle d'Aosta alle falde dell'Etna, senza dimenticare zone come Colli Romani, Sardegna, Puglia e Marche.

Viene rilevata una propensione verso gli spumanti a denominazione; sicuramente i consumi saranno trainati dal Prosecco Doc e Docg che può contare alcune etichette di Cartizze versione Brut di recente produzione indicate ad accompagnare l'intero pasto, che si affiancano alla più classica e antica versione Dry. ➡

Il Vinitaly 2018 ha confermato l'interesse nei confronti del Lambrusco, una tendenza che rimane confermata: possiamo parlare di una riscoperta delle bollicine rosate (con entrambi i metodi di produzione) che si presentano come vini moderni adatti alle nuove tendenze di consumo, versatili, che si prestano ad una notevole varietà di abbinamenti, dalle minestre come i tortellini o anolini in brodo alle carni bianche, per non parlare delle diverse carni di maiale. Altre novità sono legate alla spumantizzazione di vitigni non tradizionalmente dedicati a questo processo, come la Spergola, la Uva d'Oro, l'Ortrugo, il Sangiovese... per restare solo in Emilia!

Primo compleanno per l'Asti Secco Docg, la nuova denominazione da uva Moscato bianco, nata proprio lo scorso anno con una tecnica di spumantizzazione che prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati. Un prodotto che porta nel panorama degli spumanti secchi qualcosa che non esisteva, grazie al suo profilo aromatico molto ricco che lo rende perfetto per l'aperitivo, ma anche a tutto pasto.

Rimanendo in Piemonte sta facendo parlare di sé un metodo classico pregiato ottenuto dalle punte dei grappoli di Nebbiolo, vinificate in bianco, dei vigneti più vocati alla produzione di grandi vini. Il Nebbione, frutto di un progetto nato nel 2010, è un vino spumante prodotto con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia che prevede la sosta minima di 40 mesi sui lieviti, ma alcune aziende stanno già sperimentando permanenze più lunghe con ottimi risultati. Non esiste una zona di produzione, ma un territorio, quello dove viene allevato il Nebbiolo. Si spazia quindi dai territori granitici della Val d'Aosta e Gattinara, per arrivare a quelli calcareo-argillosi della Langa.

Una perla enoica che sta registrando un buon consenso è il Durello ottenuto con il metodo tradizionale, prodotto con il vitigno Durella nella zona dei Monti della Lessinia, compresa tra le province di Verona e Vicenza dalla forte personalità, piccante acidità, fresco e di grande temperamento. cod 58066

Per informazioni:

www.ovse.org

Abbinamenti per le feste

In queste pagine presentiamo una selezione speciale di vini perfetti per le feste di fine anno, in abbinamento a ricette firmate da grandi nomi della ristorazione italiana. Idee ricercate e raffinate per stupire i propri commensali in occasione dei momenti conviviali che allieteranno il periodo natalizio

Risotto al brodo di piccione con fave di cacao tostate e spezie

INGREDIENTI

Per il risotto: 280 g riso Carnaroli, 80 g burro, 40 g scalogno tritato, 40 g burro acido, 4 dl vino bianco, 20 g foie gras, 50 g Parmigiano Reggiano, 8 g fave di cacao, olio extravergine d'oliva, brodo di piccione, rametti di timo per guarnire

Per il brodo di piccione: 4 piccioni, 2 l acqua, 2 cipolle, 2 carote, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 10 pezzi di cardamomo, 10 pezzi di anice stellato, 10 bacche di ginepro, 5 stecche di cannella, 2 dl salsa soia, 3 foglie di alloro, 10 g porcini secchi

Per il ragù di piccione: 2 petti di piccione, 100 g cipolla a julienne, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 dl olio extravergine d'oliva, 1 dl salsa piccione, 40 g fegatini di piccione, sale e pepe

Per il burro acido: 150 g cipolla bionda, 500 g vino bianco, 500 g aceto bianco, olio extravergine d'oliva, 1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Per il brodo di piccione: pulire i piccioni e, in una pentola con l'acqua, far bollire con tutti gli ingredienti. Cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, filtrare, raffreddare e riservare in frigo.

Per il ragù di piccione: grigliare i petti di piccione con l'osso, disossarli e metterli a marinare con aglio, rosmarino, e olio in sacchetti per il sottovuoto per circa 4 giorni. Rosolare la cipolla a julienne con poco olio e un pizzico di sale, bagnare leggermente con acqua e cuocer fino a che non saranno fondenti. Privare i petti di piccione della pelle e tagliarli a cubi, unire la cipolla, la salsa di piccione e legare il tutto

Annie Féolde

ENOTECA PINCHIORRI ✻✻✻
via Ghibellina 87 - 50122 Firenze
Tel 055 242757 - www.enotecapinchiorri.it

con i fegatini tritati, portare alla giusta consistenza e aggiustare di sapore.

Per il burro acido: tagliare a julienne la cipolla, stufarla in pentola con poco olio e la foglia di alloro, bagnare con il vino e l'aceto e lasciare cuocere fino a quando la cipolla non sarà brasata e cremosa. Unire ora il burro e scioglierlo delicatamente fuori dal fuoco, quindi passarlo al colino. Riservare in frigorifero.

Per il risotto: in una casseruola, rosolare lo scalogno con metà burro, unire il riso e tostarlo per qualche minuto, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Iniziare quindi a bagnare con il brodo di piccione, gradualmente, quando sarà cotto togliere dal fuoco e mantecare con il burro acido, il resto del burro, il parmigiano, il foie gras e un filo di olio extravergine d'oliva. Aggiustare di sale e pepe.

Presentazione: dividere il risotto nelle fondine, finire con la salsa di piccione ben calda, la granella di fave di cacao, la polvere di cacao, qualche goccia di olio di oliva e le puntine di timo.

In abbinamento

Pommery Champagne Brut Apanage Rosé

Varietà: l'assemblaggio privilegia lo Chardonnay a cui si aggiunge, nel rispetto dei principi di assemblaggio dei rosé Pommery, il Pinot Noir di Bouzy selezionato per la sua maturità nei migliori vigneti per conferire il suo colore rosa delicato

Zona di provenienza/sottozona: selezionato dai migliori Crus di Chardonnay delle zone più vocate della Côte des Blancs.

Maturazione sui lieviti: 42 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue, di estrema eleganza. Il perlage fine e persistente ne esalta la brillantezza. Al naso note fresche, di estrema finezza ed eleganza. Un bouquet di aromi che si schiude con piccoli frutti rossi (ribes, fragole e fragoline di bosco) a cui si uniscono note di mela verde. Al palato rispecchia ed esalta gli aromi già scoperti al naso. Complesso e con un perfetto equilibrio risaltato da una bella ampiezza ed armonia. Con un finale soave dalla bella freschezza.

ABBINAMENTI

Dai piatti di pesce crudo, ai crostacei e a tutte le portate di assoluta raffinatezza.

VRANKEN POMMERY ITALIA
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.com

Matteo Scibilia

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA
via Cavenago 2 - 20876 Ornago (Mb)
Tel 039 6919056 - www.osteriabuonacondotta.com

Risotto giallo alla milanese con scaloppa di foie gras

INGREDIENTI

400 g di Riso Carnaroli, 1 bustina di zafferano, 1,5 l di brodo di carne, 200 g di burro, vino bianco q.b., Grana Padano grattuggiato q.b., 4 scaloppe di foie gras d'oca, un bicchiere di Marsala.

PREPARAZIONE

Per il risotto: tagliare finemente la cipolla o lo scalogno, scaldare 50 g di burro in un tegame e far soffriggere, quando inizia a dorarsi versare il riso nella pentola e farlo tostare per qualche minuto mescolandolo per evitare che attacchi. Sfumare con un po' di vino bianco. Quando il vino è stato assorbito, proseguire la cottura aggiungendo frequentemente il brodo di carne e continuando a mescolare. Dopo circa 10 minuti di cottura, sciogliere lo zafferano in un po' di brodo caldo in una ciotola, versare poi nella pentola e mescolare. A cottura ultimata togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il Grana Padano, il burro e mantecare.

Per il foie gras: in una pentola antiaderente sciogliere una noce di burro, adagiare le scaloppe di foie e farle dorare da entrambi i lati (3-4 minuti), aggiungere il marsala e sfumare.

Servizio: impiattare il risotto, decorandolo con qualche pistillo di zafferano. Mettere al centro del risotto la scaloppa e decorare con un po' di sugo di cottura del foie gras.

In abbinamento

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old

LA CUVÉE

Prodotto esclusivamente con vini di riserva (Cramant 1988, Aube 1996, Verzy 2006, Villers-Marmery 2008, Aÿ 2009 and Ville-Dommange 2010), i vini che compongono Extra Brut Extra Old sono stati sottoposti a invecchiamento in tini sulle fecce per un minimo di tre anni. L'invecchiamento prosegue poi nelle bottiglie che maturano nelle cantine per altri tre anni prima della sboccatura.

DEGUSTAZIONE

Colore intenso con riflessi dorati. Nel bicchiere, le sue finissime bollicine creano un perlage di grande delicatezza. Il naso iniziale rivela un'impressionante intensità, piena di ricchezza e profondità. Sentori di frutti estivi maturi e delicati sentori di lievito insieme a note di agrumi canditi, arrotondati dalle note tostate. Dopo l'attacco, tre qualità emergono come dominanti nella struttura complessiva: purezza, mineralità e freschezza. In bocca esse si uniscono in un finale di grande lunghezza con sprazzi di salinità.
Vino di grande adattabilità possiede sia la freschezza richiesta per un aperitivo sia la profondità necessaria per accompagnare un pasto.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - www.veuveclicquot.com

Luca Marchini

RISTORANTE L'ERBA DEL RE ✻
via Castel Maraldo 45 - 41121 Modena
Tel 059 218188 - www.lerbadelre.it

Risotto fondo bruno di carne e cren

INGREDIENTI (per 1 persona)

Per il fondo bruno: 2kg di ossa di manzo o pollo; 4 scalogni; 2 spicchi di aglio in camicia; 250 gr di burro; 2 mazzetti di timo (a piacere).

Per l'arancia candita: buccia di 2 arance pelate a vivo.

Per lo sciroppo: 300 gr di acqua; 150 gr di zucchero.

Per la maionese al cren: 100 gr di centrifugato di rafano; 100 gr di yogurt greco intero; 50 gr di latte; succo di mezzo limone; olio di semi.

PREPARAZIONE

Per il fondo di carne: Tostare bene le ossa in forno,in una casseruola rosolare sedano,carota e cipolla aggiungere le ossa, qualche rametto di timo,coprire con ghiaccio e acqua fredda,lasciar bollire per un paio d'ore,filtrare con un colino fine e portare a riduzione.

Per la maionese al cren: preparare una base di yogurt greco e qualche goccia di limone, poi procedere come se fosse una maionese classica con olio di semi a filo,infine aggiungere qualche goccia di cren precedentemente centrifugato

Per la cottura: tostare il riso con olio extravergine, bagnare con brodo vegetale poi continuare la cottura con il fondo bruno di carne

In abbinamento

Grand Siècle Grand Cuvée Champagne Laurent-Perrier

Varietà: 55% Chardonnay maggioritario, 45% Pinot Noir

Cru: Grand Siècle è elaborato a partire da una scelta di 11 dei 17 Grand Cru di Pinot Noir e di Chardonnay. Per il Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Mailly. Per lo Chardonnay: Avize, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger.

Invecchiamento: da 7 a 8 anni (bottiglia & magnum).

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste di bella brillantezza e fine effervescenza.

Un naso intenso e complesso di agrumi leggermente canditi seguiti da aromi di pasticceria, mandorle tostate con sottili note di miele e panpepato.

Il vino offre una bocca saporita ed evolutiva con sensazione di pienezza. La bella mineralità lascia una notevole sensazione di freschezza: Grand Siècle offre un equilibrio perfetto tra forza e delicatezza

ABBINAMENTI

Grand Siècle accompagna prodotti di grande qualità e piatti raffinati, in particolare le associazioni terra-mare come le capesante saltate ai tartufi neri.

LAURENT PERRIER ITALIA
via Farini 9 - 40124 Bologna - Tel 051 648 6537
www.laurent-perrier.com

Ilario Vinciguerra

ILARIO VINCIGUERRA RESTAURANT ✻
via Roma 1 - 21013 Gallarate (Va)
Tel 0331 791597 - www.ilariovinciguerra.it

Risolio aglio e peperoncino

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 g di riso Carnaroli, 20 g di cipolla tritata, 50 g di prezzemolo, 100 g di aglio, 500 ml di latte, 7 g di peperoncino in polvere, 1 patata, Olio Evo, 1 bicchiere di vino bianco, Parmigiano Reggiano q.b., Brodo vegetale

PREPARAZIONE

Sbollentare tre volte gli spicchi d'aglio privati dell'anima partendo sempre da latte freddo, frullarli con latte, aggiungere poi la patata bollita a pezzettini e frullare per ottenere una consistenza densa. Sbollentare le foglie di prezzemolo in acqua salata per qualche secondo e raffreddare in acqua e ghiaccio, strizzarle leggermente e frullarle con olio a filo e la patata bollita, filtrare con un colino a maglia fine e conservare in frigo. Rosolare la cipolla tritata in olio, aggiungere il riso e tostare. Bagnare con il vino e sfumare, procedere con la cottura aggiungendo il brodo vegetale. A cottura quasi ultimata correggere con il sale e mantecare con parmigiano e olio extravergine di oliva. Impiattare e disporre le salse a punti. Spolverare con peperoncino in polvere.

In abbinamento

Dom Pérignon Vintage 2009 Brut

L'ANNATA

Le condizioni climatiche di inizio anno sono poco favorevoli. L'inverno è rigoroso, la primavera mite e piovosa. La fioritura si rivela difficile, la pressione della peronospora è forte. Gli episodi temporaleschi di luglio fanno temere un deperimento delle uve, ma il mese di agosto è perfetto. Il tempo si mantiene secco e caldo fino alla vendemmia, fatta eccezione per la grandinata del 4 settembre che purtroppo si abbatte su Hautvillers, Verzenay e Chouilly.

IL NASO

Le note di guava e scorza di pompelmo verde e speziato si fondono a quelle di frutta con nocciolo, pesca bianca e nettarina. Il vino respira, il tutto è completato da note di vaniglia legnosa e brioche calda delicatamente tostata.

IL PALATO

Le note fruttate sono maestose, mature, carnose e profonde. L'intensità è straordinariamente contenuta. Tutte le sensazioni convergono e persistono, setose, saline e linfatiche, amare e iodate.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - **www.domperignon.com**

Enrico e Roberto Cerea

RISTORANTE DA VITTORIO ✻✻✻
Via Cantalupa 17 - 24060 Brusaporto (BG)
Tel 035 681024 - www.davittorio.com

L'uovo all'uovo

INGREDIENTI (per 4 persone)

Per la spuma di patate: 250 g di patate, 70 g di acqua di cottura delle patate, 100 g di panna, 20 g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe. **Per la nostra crema acida**: 150 g di mascarpone, il succo di 3 lime, la scorza grattugiata di 1 lime non trattato, sale, pepe. **Per le uova di quaglia poché**: 8 uova di quaglia, 1 l di acqua, 18 g di sale, 50 g di aceto di vino bianco. **Per le uova strapazzate**: 4 uova, 20 g di burro. **Per la composta di mele Golden**: 1 mela Golden a cubetti, 20 g di burro, 60 g di acqua, 15 g di zucchero. **Per guarnire**: 20 g di uova di salmone, 60 g di caviale Beluga, erba cipollina

PREPARAZIONE

Spuma di patate: lessate in acqua salata le patate già sbucciate e tagliate a pezzi. Frullatele poi con l'acqua di cottura, la panna e l'olio, quindi regolate di sale e pepe. Passate il composto ottenuto allo chinois e riempite la bottiglia di un sifone.

La nostra crema acida: mescolate gli ingredienti in un frullatore. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Uova di quaglia poché: immergete le uova senza guscio in acqua bollente salata e acidulata e cuocete per 1 minuto.

Uova: sbattete le uova con burro lasciandole bavose.

Composta: cuocete a fuoco dolce con coperchio per 30 min.

In una coppa Martini mettete uno strato di mele, quindi le uova strapazzate, la crema acida, un cucchiaino di uova di salmone, poi due uova di quaglia poché e infine la spuma di patate. Guarnite con erba cipollina e accompagnate con il caviale.

In abbinamento

Dom Pérignon Rosé Vintage 2005

ANNATA

Un'annata dai forti contrasti, globalmente calda e secca. L'iniziale entusiasmo dato dalla calura di agosto è temperato dalla frescura e dalle piogge di settembre. Alla raccolta sarà necessaria una drastica selezione, per ottenere infine un volume limitato, ma di eccezionale qualità e con una maturità aromatica senza pari.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso le note tropicali, come la guava e la foglia di curry, si fondono a quelle più classiche di zeste e frutta a nocciolo molto matura. A completare il tutto, gli accenni di cacao e spezie torrefatte. Al palato la vinosità è tonica, la ricchezza iniziale si espande e si afferma, rivelando una maggiore corposità, solidità e struttura. La persistenza in bocca è notevole, con deboli accenti di liquirizia e note amare di arancia rossa.

ABBINAMENTI

La vibrante struttura del vino viene esaltata al massimo se si accompagna a frutti di mare o a piatti di carne importanti.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - www.domperignon.com

Ciccio Sultano

DUOMO ✻✻
via Capitano Bocchieri 31, loc. Ragusa Ibla - 97100
Ragusa - Tel 0932 651265- www.cicciosultano.it

Sicilia centro mare

Polpo verace, totano panciuto e seppia. Condire come un'insalata di mare il pesce, con aglio, olio, limone e origano e cucinarlo 2/3 minuti.
Adagiare in una piccola ciotola con cuori d'insalata conditi con poco sale.
In un piatto a parte posizionare in cerchi concentrici le tre salse allo zafferano, al nero di seppia e all'amatriciana.
Sicilia al centro del mondo e salsa al centro del piatto. Un concetto e una scelta che nascono quasi contemporaneamente. Da una parte, le dodici ricette che ho intitolato Dominazioni siciliane servono a sottolineare la centralità gastronomica e culinaria della Sicilia, dall'altra, l'aver messo le salse in primo piano cambia lo sguardo sul piatto.
Da elemento secondario, servile nell'economia della ricetta, la salsa diventa un punto di vista privilegiato. Il fatto, poi, che siano disegnate a mano libera, sottolinea che la loro imperfezione ha a che fare con la matericità e con la vita.
Perché darle tutta questa importanza? Per vari motivi. Il primo, il più immediato, risponde a un'esigenza di cambiamento. Ogni tanto, bisogna saper rompere gli schemi. Il secondo e il terzo motivo hanno a che fare con il ruolo che ricopre l'alta cucina.
Giocarsi subito tutta l'attenzione su un aspetto, la salsa, considerato complementare, implica averne, invece, la giusta considerazione. Dopo anni di osanna alla materia prima, il fatto di ragionare in termini di salse, di elaborazioni di sapori e profumi, ridà dignità e maestria alle competenze del cuoco.
Non è facile fare bene una salsa e affiancarne più di una, trovando anche il giusto accordo cromatico.

In abbinamento

Krug Grande Cuvée 166ème Édition

LA GRANDE CUVÉE

Ogni anno, la Maison Krug rende omaggio al sogno di un uomo, Joseph Krug, con una nuova Édition di Krug Grande Cuvée, la massima espressione dello Champagne.
Ispirandosi all'ideale di Joseph Krug, ogni Édition viene completamente ricreata ed è quindi unica e diversa.

L'ESSENZA

Krug Grande Cuvée 166ème Édition è stato composto durante la vendemmia del 2010. È un assemblaggio di 140 vini di 13 annate diverse: il più giovane è del 2010, mentre il più vecchio del 1998.
La composizione finale è così costituita: 45% Pinot Noir, 39% Chardonnay e 16% Meunier.
Un riposo di circa sette anni nelle cantine Krug dona a questa Édition la sua straordinaria espressione ed eleganza.
In tutto, sono stati necessari quasi 20 anni di attenta lavorazione per arrivare a degustare questa Édition di Krug Grande Cuvée, che è il simbolo vivente del sogno del fondatore, Joseph Krug, e che esprime in modo autentico la raison d'être della Maison.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - www.krug.com

Niko Romito

RISTORANTE REALE CASADONNA ✻✻✻
loc. Piana Santa Liberata - 67031 Castel di Sangro (Aq)
Tel 0864 69382 - www.ristorantereale.it

Calamaro arrosto, pompelmo rosa e olive nere

INGREDIENTI (per 4 persone)

600 g di calamari (20/30), 3 pompelmi rosa, 30 g di olive nere taggiasche, 1 spicchio d'aglio, 20 g di finocchietto fresco, 20 g di foglie di sedano, vino bianco q.b., peperoncino in polvere q.b.

PREPARAZIONE

prendere una teglia, mettere i calamari puliti, coprire e cuocere a 80°C vapore per 2 ore, conservando i succhi rilasciati in cottura. Una volta cotti raffreddare immediatamente per bloccare la cottura. Il calamaro sarà salato in servizio. Tostare il singolo calamaro su una piastra a fuoco alto in entrambi i lati, nel frattempo prendere un padellino e versarvi i succhi di cottura. Poi aggiungere una parte di olive taggiasche, del succo di pompelmo rosa, foglie di sedano, un pizzico di peperoncino e del vino bianco. Lasciare ridurre leggermente fino a raggiungere la densità di una salsa. Impiattare il calamaro al centro del piatto, adagiare la salsa sopra, terminare il piatto con dei cubetti piccoli di pompelmo rosa pelati a vivo, delle lamelle sottili di oliva taggiasca, del finocchietto fresco e infine olio extravergine di oliva.

In abbinamento

Perrier-Jouët Blanc de Blancs Brut

LA CUVÉE

Vibrante e stimolante, l'entusiasmante nuova cuvée non millesimata Blanc de Blancs rende omaggio allo Chardonnay, vitigno simbolo della Maison Perrier-Jouët. Dopo aver creato nel 1993 Belle Epoque Blanc de Blancs, lo Chef de Caves Hervé Deschamps ci offre con questo Blanc de Blancs non millesimato una nuova interpretazione del vitigno simbolo dello stile Perrier-Jouët, rivelandone tutte le sfaccettature di freschezza e vitalità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto luminoso e delicato colore dorato con tenui riflessi verdi. Al naso aromi decisi di fiori bianchi selvatici, come sambuco, acacia e caprifoglio e lievi note di agrumi. Al palato, il vino è fresco e vigoroso, con una nota minerale molto intensa nel finale.

ABBINAMENTI

Perfetto all'aperitivo o sorseggiato a fine pomeriggio o in una splendida giornata di sole. A tavola, accompagnerà delicati primi e pietanze a base di pesce.

Distribuito da: **MARCHESI ANTINORI**
via Cassia per Siena 133 - 50026 San Casciano Val di Pesa (Fi) - Tel 055 23595 - **www.perrier-jouet.com**

Gino Fabbri

GINO FABBRI PASTICCERE
via Cadriano 27 - 40127 Bologna
Tel 051 505074 - www.ginofabbri.com

Torta Rubino

Emmanuel al pistacchio: 370 g misto d'uovo pastorizzato, 600 g trimolina, 370 g farina, 180 g zucchero a velo, 16 g lievito chimico, 4 g sale, 120 g latte, 300 g burro, 250 g pasta di pistacchio. Far sciogliere il burro; setacciare farina, zucchero a velo, sale e lievito; mescolare uova, trimolina e pasta di pistacchio, aggiungere farine, latte e burro fuso. Fare riposare una notte. Stendere su un foglio al silicone, infornare a 220-230°C per 6-8 min. **Crema panna-ricotta**: 1.124 g panna, 900 g zucchero, 450 g miele di arancio, 1.124 g ricotta, 1.876 g panna, 60 g gelatina in fogli. Scaldare la panna con zucchero e miele; aggiungere la gelatina ammollata. Versare sulla ricotta ed emulsionare. Portare a 28°C e aggiungere la panna semimontata. **Pan di spagna basso**: 320 g farina 00, 270 g tuorlo pastorizzato, 320 g albumi, 270 g zucchero, 130 g miele di acacia. Montare i tuorli con 2/3 dello zucchero e il miele. Montare gli albumi e versare lo zucchero restante. Unire le masse. Aggiungere la farina setacciata. Stendere su teglie con carta forno. Cuocere per 6-7 minuti a forno ventilato. Sfornare e spolverare con zucchero. **Gelatina al lampone**: 600 g purea di lamponi, 180 g zucchero, 20 g pectina gialla, 8 g alginato, 30 g gelatina in fogli, 6 g acido citrico. Miscelare lo zucchero con la pectina gialla e l'alginato. Portare a bollore la polpa aggiungendo la miscela. Bollire per 2 minuti, aggiungere l'acido citrico e cuocere 1 minuto. Unire la gelatina e colare nei cerchi Ø16 su un tappeto in silicone. Abbattere. **Assemblaggio**: tagliare a cubetti la gelatina. Porre degli anelli Ø20 alti 4 cm su un acetato. Stendere i cubetti di lampone. Porvi sopra 1 cm di crema panna e ricotta, pan di spagna e inzuppare con bagna all'arancia o vaniglia; altra crema poi chiudere con pasta emmanuel. Abbattere.

In abbinamento

Veuve Clicquot Rosé Champagne Brut

ASSEMBLAGGIO

Creato con l'utilizzo di 50-60 Cru diversi, Veuve Clicquot Rosé si basa sullo stile tradizionale del Brut Yellow Label, con il 50-55% di Pinot Noir, il 15-20% di Pinot Meunier e il 28-33% di Chardonnay. L'assemblaggio comprende una percentuale di vini di riserva (30-45%) derivanti da più vendemmie (solitamente 5 o 6), che garantiscono la coerenza di stile della Maison. L'assemblaggio viene quindi completato con un 12-13% di vino rosso fermo. Poi viene imbottigliato e invecchia tre anni.

DEGUSTAZIONE

Colore rosato, con affascinanti bagliori ramati. Al naso è generoso ed elegante, con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lamponi, fragoline di bosco, ciliegie e more), che cedono il passo a note biscottate (mandorle, albicocche e brioche). L'attacco fresco è seguito da un'armoniosa sensazione fruttata al palato. Molto corposo e piacevolmente fruttato, con intensi aromi di succose fragole e ciliegie mature, è un'esplosione di aromi di frutti rossi.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - www.veuveclicquot.com

Fedrico Anzellotti

PRESIDENTE CONPAIT
Confederazione Pasticceri italiani
www.conpait.it

Cuore d'Abruzzo

Per il Pan di spagna alle mandorle (per 4 porzioni): 600 g di uova, 100 g di tuorli, 350 g di zucchero, 300 g di farina 00, 100 g di farina di mandorle. **Procedimento**: montare uova, tuorli, zucchero e aggiungere farine e versare in forme. Cuocere a 160° per 25 minuti.

Per la mousse ai sassi d'Abruzzo: 300 g di tuorli, 200 g di zucchero, 20 g di acqua, 150 g di Mandorle, roccia (sassi d'Abruzzo), 15 g di gelatina in fogli, 700 g di panna montata lucida, 100 g di zabaione **Procedimento**: cuocere l'acqua e lo zucchero a 121° versare sui tuorli mentre montano fino a raffreddamento, aggiungere la gelatina in fogli precedentemente ammorbidita e sciolta. Unire il composto alla panna montata lucida, aggiungere i sassi d'Abruzzo precedentemente tritati e la pasta zabaione.

PREPARAZIONE

Versare in stampi in silicone a forma di cuore chiudere con pan di spagna alle mandorle e abbattere a temperatura negativa (-20°) sformare e decorare con il burro di cacao colorato giallo e un cuore più piccolo di gelatina al Ratafia.

In abbinamento

Ruinart Champagne Rosé Brut

ASSEMBLAGGIO

Elaborato su una base di Chardonnay e di Pinot Noir con la maggior parte dei vitigni classificati tra i Premier Cru, con una quota dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti. 45% di Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. 55% di Pinot Noir della Montagne de Reims e della vallée de la Marne, di cui il 18-19% vinificato in rosso.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa granato delicato dai riflessi leggermente aranciati. L'effervescenza è vivace e leggera, con un perlage persistente.
Al naso è fresco e delicato con profumi di frutti esotici (guava, litchi) e di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). In bocca è deciso con una dolce effervescenza. Gli aromi di frutti rossi appena colti si esprimono pienamente. Nota elegante e vivace di menta e di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI

Piacevole da consumare in ogni momento del pasto, dall'aperitivo al dessert.

MOËT HENNESSY ITALIA
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 02 6714111 - www.ruinart.com

Arunda Metodo Classico Brut Talento Doc

Uve: 50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero
Vinificazione: Pinot nero vinificato in bianco, permanenza sui lieviti per 24-30 mesi
Colore: brillante e luminoso colore giallo paglierino con sfumature verdoline
Profumo: bouquet fruttato ampio e fragrante che richiama le uve da cui nasce, arricchito da delicate note di lievito e di frutta a pasta gialla
Sapore: buon corpo sostenuto da lunga persistenza e grande equilibrio
Gradi: 12.5% vol
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: oltre all'aperitivo accompagna bene antipasti di pesce e carni crude, ma anche secondi di pesce o carni bianche, oppure da solo per meglio apprezzarne le sfumature

Arunda
via Josef Schwarz 18 - 39010 Meltina (Bz)
Tel 0471 668033
www.arundavivaldi.it

Virgola Spumante Demi-Sec

Uve: 100% Moscato Bianco
Vinificazione: pigiatura e separazione immediata del mosto dalle bucce per una parte delle uve mentre per l'altra parte, si lasciano per un breve periodo macerare a freddo. Spumantizzazione con Metodo Charmat lungo
Colore: paglierino molto scarico con leggeri riflessi verdognoli
Profumo: fresco ed intensamente aromatico con soavi note d'acacia
Sapore: fine, intenso ed inconfondibile, equilibrato e persistente, con delicata acidità, tenui sentori di mela e pera acerbe
Gradi: 12% vol
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: Ideale come Aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, primi piatti a base di pesce

Cantina di Venosa
via Appia 86 - 85029 Venosa (Pz)
Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it

Col Vetoraz Brut Valdobbiadene Docg

Uve: 100% Glera
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma di 30-40 giorni. Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat". Affinamento di 1-3 mesi
Colore: giallo paglierino, perlage fine e persistente con spuma cremosa
Profumo: delicato e leggermente aromatico, richiami floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela
Sapore: asciutto, sapido e intenso, privo di spigolosità
Gradi: 12% vol
Servire a: 8°C
Abbinamenti: ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 975291
www.colvetoraz.it

Isabella Rive di Collalto Brut Valdobbiadene Docg 2017

Uve: 100% Glera
Vinificazione: ad una pressatura soffice, segue la fermentazione in autoclave aperta per 12 giorni a temperatura controllata, spumantizzazione con aggiunta di lieviti selezionati a bassa temperatura per 30 giorni, poi il vino riposa sui lieviti per 7 mesi
Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: floreale, fruttato, fresco con sensazioni minerali, sentori fragranti di lievito
Sapore: immediata piacevolezza, effervescenza ricca, fine e cremosa
Gradi: 12% vol
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: a tutto pasto in particolare con piatti di pesce, fritture e piatti della tradizione come i nervetti, le cervella fritte o i bigoli in salsa

Conte Collalto
via XXIV Maggio 1 - 31058 Susegana (Tv)
Tel 0438 435811
www.conte-collalto.it

Tittoni Dry "Rive di Vidor" Prosecco Valdobbiadene Docg

Uve: Glera, Perera
Vinificazione: fermentazione alcolica molto lenta. Presa di spuma lenta, i lieviti sprigionano lentamente una carbonica che diventa quasi cremosa e persistente
Colore: brillante, giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: complesso e vellutato, sentori di mela gialla matura, susina gialla, fiori bianchi. La bassa solforosa esalta percezione dei profumi
Sapore: intenso e di nobile struttura che ricorda la complessità del profumo, sentori di frutta
Gradi: 11.5% vol
Servire a: 7°C
Abbinamenti: filetto di orata alla polpa di pompelmo rosa. Lombatina al latte. Tartare di tonno al timo con olio al timo

Azienda Agricola La Tordera
via Alnè Bosco 23 - 31020 Vidor (Tv)
Tel 0423 985362
www.latordera.it

Cartizze Superiore di Valdobbiadene Docg Dry

Uve: 100% Glera, dai vigneti di proprietà nel cuore della piccola e celeberrima collina denominata "Cartizze"
Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%, spumantizzazione con metodo Charmat (autoclave)
Colore: giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente
Profumo: leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura
Sapore: amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico
Gradi: 11.5% vol
Servire a: 8-9°C
Abbinamenti: vino da dessert, accompagna alla perfezione i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti. Un piacere elegante e raffinato

Marsuret azienda agricola
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 900139
www.marsuret.it

Rotari Cuvée 28+ Brut Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: l'attenta vinificazione ed elaborazione secondo i rigorosi canoni del metodo classico, hanno permesso di esaltare l'ampiezza aromatica dello Chardonnay e la sua elegante potenza
Colore: giallo paglierino
Profumo: frutta gialla matura e frutta candita frammiste a note di nocciola e mandorla con un tocco dolce di vaniglia
Sapore: grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e finale minerale
Gradi: 12.5% vol
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: a tutto pasto o con antipasti a base di formaggi mediamente stagionati, primi di pesce e ragù di carni bianche, secondi di pesce al forno o alla griglia e carni al forno

Rotari - Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Raboso Rosato "Geloso" Igt Marca Trevigiana

Uve: 100% Raboso
Vinificazione: macerazione con bucce per circa 2 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C, maturazione per minimo 4 mesi in vasche d'acciaio a cui segue imbottigliamento, spumantizzazione per 25 giorni con metodo Martinotti in autoclavi d'acciaio
Affinamento: 6 mesi in acciaio
Colore: rosato carico tendente al rubino chiaro
Profumo: aromaticità tipica, ricorda il lampone e la rosa canina, il pompelmo e la frutta rossa
Sapore: fresco, amabile, con caratteristica di spiccata acidità
Gradi: 11% vol
Servire a: 4-6°C
Abbinamenti: ideale come aperitivo con buffet salato o anche con i dolci

Setteanime
via San Romano 114 - 31047 Negrisia
di Ponte di Piave (Tv) - Tel 0422 854721
www.setteanime.com

Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Brut Docg

Uve: 100% Glera
Vinificazione: nelle ripide colline di San Pietro di Barbozza maturano i dorati grappoli che dopo essere raccolti a mano vengono lavorati secondo il metodo Martinotti e danno vita a questo spumante brut
Colore: giallo paglierino luminoso, dal perlage ordinato ed elegante
Profumo: aroma delicato, eleganti note fruttate e floreali di fiori bianchi (glicine e acacia)
Sapore: si rivela delicato, asciutto comunque armonico e dopo il primo assaggio, saprà farsi ricordare
Gradi: 11.5% vol
Servire a: 6.8°C
Abbinamenti: eccellente come aperitivo, si abbina a sushi e sashimi, a crostacei in generale e a primi a base di pesce

Val D'Oca
via per S. Giovanni 45 - 31049
Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070
www.valdoca.com

HEDONIS
Un sorso di Sicilia

Nei primi anni Duemila il Gruppo Mezzacorona, 3ª realtà vinicola italiana per fatturato, decide di investire in Sicilia acquisendo prima una proprietà a Sambuca (Ag), poi un'altra ad Acate (Rg). Nasce così Feudo Arancio. Due cantine modello che insieme superano i mille ettari, di cui circa 700 a vigneto. Si tratta di due aziende collocate nelle zone più vocate per la viticoltura in Sicilia. L'obiettivo era quello di ottenere vini dalla personalità ricca ed armonica.

Sul versante della composizione varietale, gli assi strategici erano due: da un lato la valorizzazione dei vitigni tipici, in primis Nero d'Avola, Grillo e Inzolia; dall'altro la sperimentazione legata agli internazionali, quali Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Viognier, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Sono state cioè introdotte le varietà che si conoscevano meglio, sulle quali Mezzacorona aveva già maturato una grande esperienza e competenza, sia in termini agronomici sia in termini commerciali.

Le uve sono allevate e vinificate utilizzando le tecnologie di ultima generazione, ma insieme con tutta la passione che caratterizza gli agricoltori dell'isola. Si ricerca l'autenticità territoriale, per ritrovare a ogni sorso il gusto della Sicilia più vera.

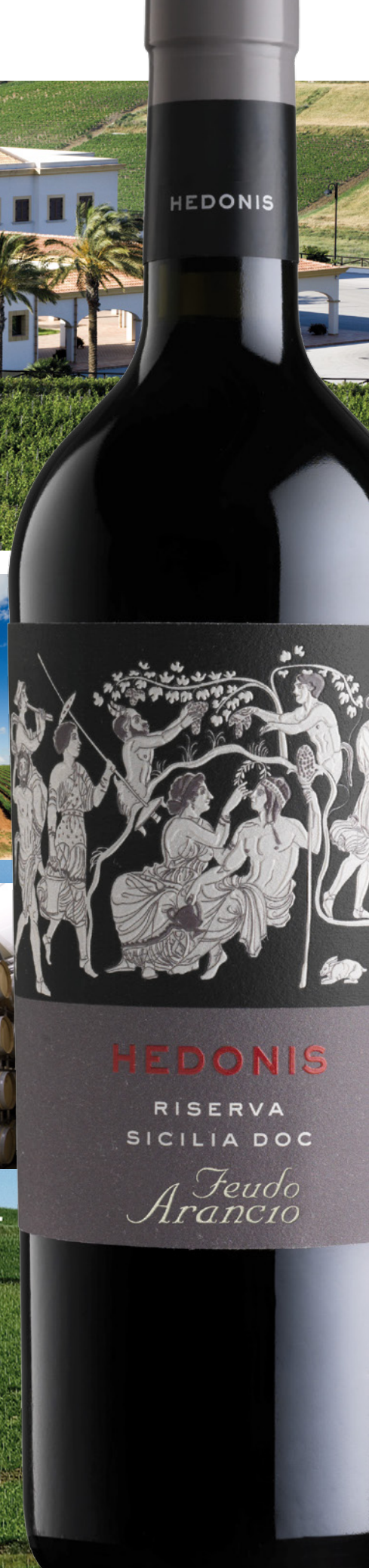
Fin da subito l'azienda ha dimostrato una particolare attenzione alla ecosostenibilità. L'impronta "green" si concretizza nella lotta integrata in campo e nella gestione dei terreni tramite l'inerbimento, ma anche nell'utilizzo sistematico di energie rinnovabili e nell'ottimizzazione dei consumi idrici. Feudo Arancio è stata una delle prime aziende siciliane ad ottenere la certificazione ambientale Emas e oggi le cantine risultano "neutre" in termini di utilizzo dell'energia elettrica, ovvero ne producono circa quanta ne consumano. Dalle vigne del Trentino è stato anche "esportato" il sistema agronomico della confusione sessuale per combattere alcuni insetti dannosi.

Molte etichette sono costituite da monovarietali tutti Sicilia Doc, in altri casi nascono dalla felice unione di un'uva locale e una internazionale. È il caso dei vini di punta aziendali, il bianco Dalila (Grillo, Viognier) e il rosso Cantodoro (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon).

La novità è rappresentata però da un monovarietale. Si tratta di Hedonis,

un purosangue a base di Nero d'Avola in purezza, la più importante Riserva prodotta da Feudo Arancio. Circa il 50% del vino, dopo la fermentazione malolattica, matura in barrique nuove di rovere francese e rovere americano per 18-20 mesi. La seconda parte delle uve è invece sottoposta ad appassimento in cella con controllo della temperatura e umidità per circa 40-45 giorni e poi conservato in acciaio per 18-20 mesi. Alla fine del periodo di maturazione le due masse vengono assemblate creando un connubio aromatico distintivo, ricco ed elegante.

Hedonis esprime un profilo aromatico estremamente ampio con note di frutta rossa appassita (prugna, ciliegia e lampone), mostarda e spezie dolci, con sentori di vaniglia, mandorla e tabacco che derivano dalla maturazione in legno. Al palato esprime una struttura possente ma vellutata, viscosa e succosa con tannini morbidi e dolci. cod 57869

Feudo Arancio - Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

SAN MARZANO

Sessantanni, un'icona della viticoltura pugliese

Un vino che è al tempo stesso bandiera della cantina che lo produce e icona della viticoltura di un'intera regione: Sessantanni è tra le etichette più apprezzate in assoluto quando si parla di Primitivo di Manduria Dop. Una tipologia di vino che rientra nella Top five dei vini più esportati, con volume d'affari annuo intorno ai 100 milioni di euro, secondo i dati del Consorzio di tutela, amata soprattutto dalla generazione "X" (37-57 anni) e presente in tutto il mondo. Un successo riconosciuto dal pubblico, che sceglie questo vino in enoteca e al ristorante, e confermato dagli esperti del settore.

Ogni anno il Sessantanni ottiene riconoscimenti prestigiosi assegnati dalle guide enologiche. Per le edizioni 2019 è stato premiato come miglior vino rosso d'Italia in assoluto per la Guida di Luca Maroni, con Tre Bicchieri, ovvero il massimo riconoscimento per la Guida ai vini del Gambero Rosso, e con 4 Viti, il miglior punteggio per la Guida ai vini d'Italia Vitae dell'Ais.

Un vino di grande corpo, elegante e complesso al naso, morbido e ricco di tannini nobili, intenso nel suo rosso rubino. Il Sessantanni nasce dalle uve di vigneti coltivati ad alberello di almeno sessant'anni di età, nel cuore della Doc Primitivo di Manduria, al confine tra l'agro di San Marzano e l'agro di Sava, in provincia di Taranto: un appezzamento di circa 40 ettari di terra rossa i cui suoli sono poveri di sostanza organica e di presenza idrica, caratterizzati da un'intensa presenza di ossidi di ferro che conferiscono al vino la tipica tinta rossa.

Dal 2000, anno della prima annata, la "Valle del Sessantanni" (così ormai viene chiamata) è un modello di *single vineyard* che segna una svolta per tutto il territorio, il principio di quel Rinascimento del vino salentino che punta al recupero della sua identità e secolare tradizione vitivinicola: la coltivazione ad alberello. Le uve in avanzato stato di maturazione vengono raccolte a mano. L'affinamento è in barrique di rovere francese e americano.

La storia di San Marzano affonda le radici nella seconda metà del XX secolo, quando nel 1962 diciannove vignaioli del comune pugliese di San Marzano di San Giuseppe (Ta) si unirono per valorizzare il proprio lavoro. Nasce così il primo nucleo di Cantine San Marzano, oggi leader del settore vitivinicolo regionale: una realtà cooperativa che conta circa 1.200 viticultori, presieduta da Francesco Cavallo. La valorizzazione e la salvaguardia dell'Alberello pugliese sono al centro dell'impegno di Cantine San Marzano. L'alberello ispira il logo aziendale ed è il simbolo intorno a cui l'azienda sta costruendo un futuro di vino, condivisione e bellezza. cod 57925

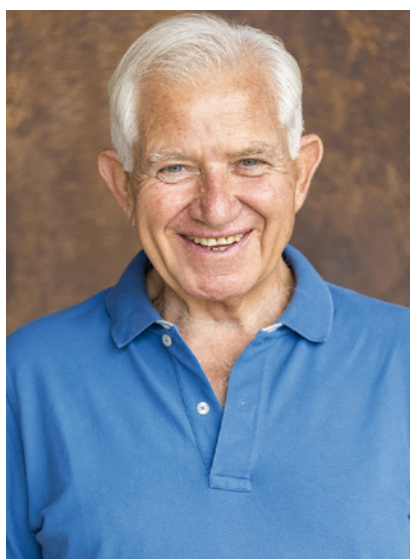
Cantine San Marzano
via Monsignor A. Bello 9 - 74020 San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.sanmarzanowines.com

Librandi

Quando ricerca fa rima con qualità

Per Librandi amore per il territorio significa investimento di energie nei vitigni autoctoni. Un investimento che «prima di noi in Calabria non c'è mai stato», ha spiegato **Nicodemo Librandi**, socio e fondatore dell'azienda insieme a suo fratello Antonio. Si comincia nel 1993, con il primo campo sperimentale, poi, nel 1997, l'acquisto dell'azienda Rosaneti, dove vengono impiantati, tra gli altri, Magliocco, Mantonico, Gaglioppo e Greco Bianco. La ricerca a questo punto si amplia, tanto che nel 2000 nasce un campo sperimentale di confronto tra presunti cloni di 25 varietà autoctone. Già con una base solida sulla quale lavorare, Nicodemo Librandi con Davide De Santis e Attilio Scienza continuarono il percorso intrapreso, attraversando la Regione da Nord a Sud, collezionando materiale che dal 2003 è stato impiantato in un nuovo campo sperimentale dalla caratteristica forma a spirale. Si contano ad oggi, in questo cosiddetto giardino varietale della vite, ben 198 varietà recuperate. «Tra queste varietà sono stati individuati 78 gruppi unici di cui le altre rappresentano dei biotipi con caratteristiche distintive».

Nicodemo Librandi

Su queste varietà sono stati avviati studi sul DNA, ricerche storiche, bibliografiche e ampelografiche, un'analisi virologica e uno studio enologico molto articolato. Il risultato è stato pubblicato su un volume, "Il Gaglioppo e i suoi fratelli", che ad oggi è strumento divulgativo di straordinario impatto. Volumi dello stesso genere si sono susseguiti, definendo le caratteristiche di altri vitigni e della viti-enologia del territorio. Il lavoro di selezione clonale ha condotto invece nel 2014 all'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite dei primi cloni di tre varietà importanti del territorio: precisamente 4 cloni di Gaglioppo, 4 di Magliocco e 2 di Pecorello. Campi sperimentali e conseguenti studi - dall'analisi della caratterizzazione agronomica ed enologica di vitigni autoctoni fino alla realizzazione di un campo di omologazione per la selezione clonale con cloni risanati di varietà minori calabresi - hanno avuto e hanno tuttora lo scopo di migliorare la qualità del vino calabrese e la garanzia del suo valore nel mondo. Un impegno nella ricerca dovuto ad un intuito di base: «Per un'area piccola come il territorio di Cirò - ha concluso Nicodemo Librandi - l'unica arma che potevamo impugnare per competere sul mercato nazionale era valorizzare, studiandolo, il nostro patrimonio vitivinicolo. Le ricerche sono iniziate con lo scopo di differenziarci e di difenderci dalla globalizzazione del vino; la risposta dei consumatori è stata a dir poco sorprendente, basta pensare all'apprezzamento collettivo per un vino come il Duca Sanfelice». cod 57997

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR

Il Blanc de Blancs di Perrier-Jouët in due declinazioni iconiche

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 è la massima espressione dello Chardonnay nella sua forma più pura: una cuvée floreale e complessa, che possiede il colore e la rarità di un diamante giallo. Un'unica vendemmia, un unico vitigno, un unico terroir: l'assemblaggio di questa cuvée è un'opera di grande precisione. Le uve sono selezionate solo da due leggendari vigneti: il Bourons Leroy e il Bourons du Midi, situati del cuore della Côte des Blancs nel terroir di Cramant. La loro perfetta esposizione ai primissimi raggi del sole permette ogni anno una maturazione lenta e uniforme delle uve Chardonnay.

Uno champagne seducente e irresistibile con un meraviglioso equilibrio tra generosità ed eleganza, dal colore chiaro e brillante con accenni di verde e un perlage persistente, maturato per otto anni nelle cantine della Maison. Al naso delicati aromi di fiori di lillà e frutti bianchi; lievi accenni di arancia candita, vaniglia e crema conferiscono una ricchezza delicata al bouquet. Al palato l'attacco è fresco e coinvolgente, in bocca si rivela dinamico e delicato e seduce con una persistenza eccellente. Ideale per l'aperitivo, trova un accostamento ideale con caviale, capesante o aragosta.

La cuvée **Perrier-Jouët Blanc de Blancs**, rappresentazione perfetta dello stile floreale distintivo della Maison, ne riflette l'eccezionale savoir-faire. Grazie alla peculiarità delle sue uve, sarà apprezzato dalle nuove generazioni di trend setter che amano i piaceri della vita. Esuberante e deliziosamente spontanea, questa cuvée ha un fascino impertinente completamente unico. Infinitamente versatile, è il partner perfetto per tutti i momenti indimenticabili.

Per creare Perrier-Jouët Blanc de Blancs, lo Chef de Caves Hervé Deschamps ha selezionato un elegante blend di Chardonnay floreali provenienti dai migliori vigneti della Champagne. Al naso, vivaci aromi selvatici di fiori di sambuco, acacia e caprifoglio con virtuose note agrumate. Prodotto in quantità limitate, è servito nelle più vivaci ed esclusive location urbane, dai garden bar sui tetti delle città alle lounge degli hotel. Tinto di sfumature verdi, il colore oro chiaro e luminoso è esaltato dalla trasparenza della bottiglia, decorata da raggianti elementi dorati. cod 58077

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

Pommery Apanage Rosé
Il privilegio dell´eleganza

Apanage, dal latino "ad panis", significa assegnazione di pane e in seguito di terre a favore di principi e regnanti. Ma l'apanage (in italiano appannaggio) è qualcosa in più, di esclusivo. Proprio come lo Champagne. Pommery ha dedicato una linea ad una ristretta clientela di prestigio, quella rappresentata dall'alta gastronomia e dall'hotellerie di lusso. La linea Apanage comprende cuvées raffinate: i blend di questi Champagne utilizzano Cuvées de Réserve particolarmente pregiate. Si ispirano infatti allo stile riservato ai grandi millesimati che, nella declinazione "Apanage", viene esteso anche ai "sans année". Con questa denominazione si intende sottolineare l'identità di uno Champagne vicino all'eccellenza e al gusto raffinato.

Un prodotto che con le feste di fine anno si può rivelare una preziosa idea regalo o elemento di valore per impreziosire la tavola e arricchire le portate dei menu. In particolare, il Rosé Pommery Apanage è frutto di una selezione di 17 Grands Crus delle zone più vocate della Côte des Blancs. L'assemblaggio privilegia lo Chardonnay a cui si aggiunge, nel rispetto dei principi di assemblaggio dei rosé Pommery, il Pinot noir di Ambonnay selezionato per la sua maturità nei migliori vigneti per conferire il caratteristico colore rosa delicato. Ulteriore valore aggiunto, la maturazione sui lieviti per più di 42 mesi.

Alla vista Rosé Pommery Apanage è uno Champagne dal colore rosa tenue, di estrema eleganza, mentre il perlage fine e persistente ne esalta la brillantezza. All'olfatto si fa notare per le sue note fresche, di estrema finezza ed eleganza. Un bouquet di aromi che si schiude con piccoli frutti rossi come ribes, fragole e fragoline di bosco, a cui si uniscono note di mela verde.

Al palato conferma ed esalta gli aromi già in evidenza al naso. Rosé Pommery Apanage è un vino complesso, valorizzato da un perfetto equilibrio e da una bella ampiezza e armonia. Il finale soave sviluppa un'immediata freschezza.

Uno Champagne di estrema eleganza che si abbina ai piatti di pesce crudo, ai crostacei e a tutte le portate della cucina raffinata.

cod 58103

Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.it

Il Vigneto ritrovato
Un anno dopo...

Montelvini continua a investire energie e passione nel recupero del "Vigneto ritrovato", alla ricerca delle proprie radici e di quelle dell'Asolo Prosecco Docg. Ricerca, biodiversità e territorio i tre punti chiave. È passato un anno esatto dalla presentazione dell'ambizioso progetto, quando l'azienda simbolo della denominazione più rappresentativa e autentica del Montello annunciò il desiderio di far rivivere questo piccolo vigneto abbandonato, l'unico nel cuore della cittadina di Asolo e presente già nelle mappe napoleoniche.

Si apre ora una nuova importante fase. In collaborazione con il Crea-ve (Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia), è stato individuato un clone di Glera tipico dell'area, praticamente scomparso negli anni perché poco produttivo. Grazie a tecnici, agronomi ed enologi, si sta ora preparando il terreno per mettere a dimora, all'inizio del prossimo anno, le barbatelle. Nello specifico, il clone è l'ISV-VA8, selezione di Glera di origine asolana che presenta caratteristiche qualitative interessanti e tipicamente rappresentative del territorio.

Il sogno di ridare vita a una vigna abbandonata in un posto suggestivo e così denso di storia come Asolo, è nato in occasione di una degustazione alla Locanda Cipriani, un'estate di due anni fa, quando **Alberto Serena**, amministratore delegato di Montelvini, incontrò i proprie-

tari di Villa Contarini: «Mi parlarono di un'antica vigna abbandonata che sorgeva di fronte al giardino - racconta - e del loro desiderio di recuperarla. In quel momento ho immaginato la rinascita del vigneto in tutta la sua bellezza. La nostra famiglia è sempre stata profondamente legata al territorio di Asolo: facciamo vino dal 1881 e questo progetto rappresenta un dono che facciamo a noi stessi, alla nostra famiglia, ai nostri avi, ma anche un omaggio alla nostra terra, ad Asolo e alla comunità. Il vigneto, a pochi passi dalle antiche mura cittadine, è un giardino dal valore inestimabile che abbiamo "ritrovato" e che vogliamo diventi patrimonio di tutti».

> ***"Il Vigneto ritrovato è un progetto che richiede tempo, risorse e dedizione. Ogni scelta, ogni azione va calibrata con attenzione, mantenendo il delicato equilibrio tra paesaggio, enologia, storia e territorio"***
>
> **Alberto Serena**

Il progetto del "Vigneto ritrovato" racconta, dunque, il legame speciale tra l'azienda e la "Città dei cento orizzonti", simbolo di cultura e storia, cuore della denominazione Prosecco Superiore Asolo Docg. Un territorio dove l'uva è parte integrante del paesaggio, da quando la nobile famiglia Contarini, proprietaria dei terreni, fece edificare nel 1558 quella che oggi è conosciuta come "Villa degli Armeni" con il celebre giardino all'italiana, dove si affaccia il "Vigneto ritrovato". In questo ambizioso progetto, la famiglia Serena è affiancata da un gruppo di lavoro multidisciplinare, un vero e proprio pool di professionisti, fatto di architetti e specialisti del paesaggio, docenti universitari, documentaristi e storici, istituzioni comunali, esperti di viticoltura.

L'interesse della famiglia Serena verso la ricerca e la conservazione della biodiversità in quest'area si concretizza in iniziative come questa, testimoniando la voglia di continuare una viticultura che ha una lunghissima tradizione. Viticoltura che, nel tempo, ha mantenuto la diversità biologica dei vitigni, preservando le varietà minori e che, già ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, era nota per la qualità, tanto che i vini provenienti da questo territorio venivano tassati di più rispetto agli altri prodotti nell'area di Treviso.

Per quanto riguarda l'ambiente, Montelvini cerca di preservarne le risorse, contenendo il consumo di energia e lo sfruttamento del territorio, garantendo al tempo stesso il consumatore. In vigneto, l'uso dei prodotti fitosanitari è ridotto al minimo e sostituito dall'uso di sostanze selettive a bassa o nulla tossicità. L'inerbimento del terreno vitato contribuisce a contrastare l'erosione superficiale del terreno collinare e a mantenere l'equilibrio dei minerali presenti nel suolo. La subirrigazione evita la dispersione dell'acqua.

«Applichiamo questo principio a tutte le fasi produttive - spiega **Sarah Serena**, direttore amministrativo e finanziario di Montelvini - quindi anche allo smaltimento dei reflui e dell'imballaggio, e privilegiamo l'utilizzo di energia green». Un patto con la terra, una promessa da mantenere sintetizzata egregiamente dal motto "Alleati in vigna" che, spiega Sarah, «significa impegno quotidiano, quello che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro: noi, i nostri dipendenti, i nostri agenti e distributori, i ristoratori che propongono i nostri prodotti e che credono nella filosofia di Montelvini. Siamo tutti "alleati in vigna", perché chiamati a farci interpreti del territorio dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, a valorizzarlo e a custodirlo». cod 57927

Montelvini
Via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello (Tv)
Tel 0423 8777 - www.montelvini.it

Alberto e Sarah Serena

Col Vetoraz

Pioggia di premi nel 2018 Vini espressione del territorio

È ricco il palmarès di riconoscimenti che anche quest'anno premiano l'alto livello qualitativo dei vini Col Vetoraz e la capacità dell'azienda di Valdobbiadene (Tv) di esprimere l'identità territoriale. Il 2018 per Col Vetoraz è stato un anno davvero proficuo in termini di premi sia nazionali che internazionali. Ognuno dei quali rappresenta una conferma e un nuovo passo nel percorso di evoluzione dell'azienda guidata dai soci **Francesco Miotto**, **Loris Dall'Acqua** e **Paolo De Bortoli**, che continua orgogliosamente a mantenere nella denominazione il ruolo di realtà di riferimento qualitativo grazie a spumanti che sanno dimostrarsi interpreti autentici dell'unicità e dell'identità profonda del territorio di origine.

Paolo De Bortoli, Loris Dall'Acqua e Francesco Miotto

Ecco, fra gli altri, i riconoscimenti più significativi. La guida ViniBuoni d'Italia ha assegnato la Corona al Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze 2017. Il Concorso nazionale Douja d'Or ha selezionato per l'omonimo premio il Valdobbiadene Docg Millesimato dry 2017 e il Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze dry 2017. Ben cinque i diplomi Medaglia d'oro ottenuti al Concorso nazionale dei vini Docg di Pramaggiore.

Sul fronte internazionale, invece, la testata americana The Wine Advocate by Robert Parker ha assegnato 92 punti al Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze dry 2017, l'unico ad aver ottenuto il punteggio massimo sia per questa tipologia sia in assoluto. Nelle note di Monica Larner, referente per l'Italia, è stato descritto come «un vino da tener d'occhio e senza dubbio da ricercare. Il suo bouquet offre toni fragranti di pesca bianca, guscio d'ostrica e rosa donando un effetto molto piacevole. Questo spumante solletica il palato con un'effervescenza morbida e spumeggiante e sul finale regala una nota di rilassante dolcezza, delicata ed elegante».

Il Challenge international du vin, infine, ha assegnato due Medaglie d'oro - al Valdobbiadene Docg Brut "Dosaggio Zero" e al Valdobbiadene Docg Millesimato dry - mentre un oro e tre argenti sono stati ottenuti al Gran premio internazionale del vino Mundus Vini.

cod 57898

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291 - www.colvetoraz.it

Cartizze Dry
La punta di diamante di Marsuret

Il Cartizze è un fazzoletto di terra di 106 ettari, racchiuso nell'anfiteatro naturale del comune di Valdobbiadene (Tv), dove la varietà Glera ha trovato un ambiente ideale per esprimere il massimo dalla propria unicità.

L'area del Cartizze è la più famosa e prestigiosa dell'intero comprensorio Conegliano Valdobbiadene. È il cuore dell'unico e inimitabile Prosecco Superiore Docg. Su queste colline la natura, la tradizione e la volontà dell'uomo lasciano da sempre un segno di eleganza ed eccellenza che ben si ritrovano nel bicchiere del Cartizze Marsuret. Solo qui, in questo vero e unico Cru, grazie ad un perfetto mix tra microclima, suolo, esposizione al sole e cultura enoica, è possibile produrre lo spumante Cartizze, il vertice qualitativo del Prosecco.

Marsuret, che a 80 anni dalla prima vendemmia è ormai un marchio affermato nel mercato del Prosecco Superiore Docg, pone da sempre grande importanza alla produzione diretta delle uve utilizzate per i propri spumanti, a garanzia di un controllo totale dell'intera filiera produttiva. Per questo motivo gestisce da sempre con gelosia e scrupolosità il proprio vigneto in Cartizze: solo la migliore uva, vendemmiata a mano ad inizio ottobre, viene vinificata e spumantizzata nella nuova e moderna cantina per produrre il famoso e premiato Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze "Dry".

Tra gli ultimi riconoscimenti in ordine di tempo, il Dry è stato eletto "Miglior Prosecco" nell'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni.

Il metodo Charmat ne esalta la freschezza e l'aromaticità e la versione Dry regala eleganza e cremosità. Il colore è giallo paglierino, il profumo è un intenso bouquet di frutta bianca matura, in bocca si presenta vivace, fruttato, setoso ed avvolgente. Il primo bicchiere invita ad un secondo, e così ogni brindisi diventa festa, un momento unico da vivere insieme. Che sia come aperitivo o con il tradizionale panettone, il Cartizze Marsuret è un classico per tutti i momenti di convivialità durante il periodo natalizio. Disponibile anche in versione magnum 1,5 litri, con la sua preziosa confezione in legno è un regalo prestigioso e di sicuro effetto che ben si presta nelle occasioni importanti come il Natale.

cod 52600

Marsuret azienda agricola
via Barch 17 - 31049 Guia
di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139 - www.marsuret.it

Rive di San Pietro di Barbozza

Eleganti bollicine Val D'Oca

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene, attraverso il marchio Val D'Oca, propone la denominazione "Rive" nella versione Brut con il Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Una raffinata ed intrigante delizia, che incontra i gusti di molti appassionati di enogastronomia. Nel bicchiere sprigiona un fine perlage ed un aroma delicato. Il sapore è equilibrato, asciutto, eccellente se sorseggiato in abbinamento ad un primo piatto a base di pesce. Questo elegante spumante nasce da uve Glera rigorosamente vendemmiate a mano, seguendo il metodo di spumantizzazione Martinotti, e conferisce le sue peculiarità se viene servito ad una temperatura di 6-8°C.

Le "Rive" sono zone ben definite all'interno della Denominazione. Il termine fa riferimento a ripide vigne dove le lavorazioni sono possibili solo se effettuate dalle sapienti mani dei viticoltori, le cui tecniche si tramandano di generazione in generazione. Ognuna di queste zone è caratterizzata da differenti aspetti microclimatici e morfologici, che donano ai grappoli particolari e tipiche note aromatiche e gustative. Il Disciplinare di produzione prevede che in etichetta sia sempre indicato il comune o la frazione di riferimento oltre che l'annata di vendemmia. Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene è una delle realtà cooperative italiane che meglio raccontano la storia di un territorio vocato naturalmente alla produzione del vino. È nato nel 1952 grazie all'iniziativa di 129 soci viticoltori che nel dopoguerra scelgono di unire le proprie forze per gestire l'intera filiera vitivinicola.

Oggi sono circa 600 gli agricoltori soci che condividono un progetto aziendale importante, che veste l'immagine di un brand unico, Val D'Oca, unendo all'esperienza e alla tradizione l'impulso all'innovazione e agli investimenti nelle tecnologie produttive, con l'obiettivo di offrire al consumatore un vino di qualità che sia espressione del territorio e controllato in una filiera unica, "dalla vite alla bottiglia". cod 57946

Val D'Oca
via per S. Giovanni 45 - 31049
Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 982070 - www.valdoca.com

Tante idee regalo allo showroom Tallarini

Vini unici abbinati a prodotti gastronomici di qualità: da Tallarini si possono trovare tante proposte interessanti per le feste di fine anno e non solo. L'azienda è aperta tutti i giorni per visite e degustazioni. Vanto della cantina è il Valcalepio Moscato Passito di Gandosso, da uve di Moscato di Scanzo, che proprio in questi giorni ha ottenuto diversi premi con l'annata 2007: le 4 viti sulla Guida Vitae 2019, la rosa d'oro sulla guida Viniplus 2019 e la golden star sulla guida ViniBuoni d'Italia 2019.

La storia della famiglia Tallarini ha inizio più di 30 anni fa. Nel 1983 acquista "Il Fontanile", un antico borgo con annessi alcuni caseggiati storici nella cui pertinenza vi era, già esistente, un piccolo vigneto. Da allora parte la realizzazione di un importante progetto di costruzione di una cantina nella bergamasca, che troverà compimento all'inizio del nuovo millennio. Complessivamente oggi la cantina può contare su una superficie vitata di circa 20 ettari ed è soprattutto riconosciuta quale realtà viticola estremamente dinamica e attenta ad ogni ambito innovativo, sia viticolo che enologico che commerciale.

Tallarini coniuga perfettamente la produzione e la maturazione dei vini con l'accoglienza ai visitatori. Articolata in tre sale - lavorazione, conservazione e degustazione - la cantina si divide tra le grandi vasche d'acciaio per i bianchi e le botti in legno per i rossi e i vini da invecchiamento. Lungo le pareti si conservano e affinano le 240mila bottiglie prodotte ogni anno, in attesa di aprirsi al palato di appassionati, degustatori o semplici amanti del buon vino. Ogni vino trae la sua grande qualità già nei vigneti: bassa resa, ricerca del perfetto momento della vendemmia, selezione manuale dei grappoli.

Tecnica e tradizione assicurano il miglior risultato finale: legni di piccole dimensioni, barrique e tonneau per i grandi vini; acciaio per i bianchi più giovani. Pressatura soffice, criomacerazione, taglio bordolese ed appassimento accurato delle uve sono i metodi utilizzati e rispettati con scrupolo. L'affinamento finale avviene sempre in bottiglia: può essere di pochi mesi per i vini di pronta beva, fino a diversi anni per i vini di lungo invecchiamento. cod 58029

Azienda Agricola Tallarini
via Fontanile 10 - 24060 Gandosso (Bg)
Tel 035 834003
www.tallarini.com

Dagli Stati Uniti al Giappone, il **Lugana Doc** fa il giro del mondo

L'obiettivo del **Consorzio** è quello di **lavorare sul mercato statunitense** e, in contemporanea, vagliare altre opportunità: è volato infatti fino in **Estremo Oriente** per portare per la prima volta il **Lugana Doc in Giappone**

«Nutriamo grandi aspettative sul mercato nipponico. I giapponesi hanno tutte le caratteristiche per essere i nostri consumatori ideali: colti, curiosi, attenti ai dettagli, consapevoli». Sono queste le parole di **Luca Formentini**, presidente del Consorzio Tutela Lugana Doc, che va subito al punto: «La strategia di espansione a nuovi mercati è ampiamente condivisa dai nostri soci: da anni ormai siamo fra le poche realtà che crescono in valore in un mercato mondiale stagnante. La ricerca di nuovi sbocchi e nuovi interlocutori è indispensabile anche per mantenere marginalità più ampie».

Una strategia che premia, ne è esempio l'accoglienza che il Lugana Doc ha avuto recentemente negli Stati Uniti, dove negli anni ha saputo conquistare uno spazio importante, in continua crescita, con importazioni stimate per il 2018 al 6%.

Il tour promozionale, infatti, non ha fatto altro che confermare l'ottima reputazione sia durante la Wine Bloggers Conference a Walla-Walla (Stato di Washington), dov'erano presenti oltre 200 wine-blogger e influencer, e nelle successive tappe di New York, Chicago e Washington. Queste ultime due, gestite in partnership con il Consorzio Valpolicella, hanno coinvolto giornalisti del settore in walk around tasting, masterclass e incontri. Il Consorzio ha poi incontrato direttamente i consumatori all'American Wine Society National Conference a Buffalo, un'associazione che riunisce oltre 8mila appassionati; un appuntamento reso possibile dall'ormai acquisita reputazione del bianco gardesano.

Il Paese del Sol levante, invece, è di recente tradizione enologica ma guarda con interesse alle nuove denominazioni, tanto che si stima vi sarà un incremento annuo del 5% nel settore, con spazio per vini di qualità. Il Lugana Doc è stato presentato per la prima volta a Tokyo - una città che da sola rappresenta un mercato da 10 milioni di euro l'anno - durante una masterclass per giornalisti, influencers e professionisti del settore curata da Irving So, wine educator e Vinitaly ambassador nipponico; inoltre, il 30 ottobre, è stato apprezzato a fianco delle eccellenze italiane nella serata promossa da Gambero Rosso nell'ambito del "Tre Bicchieri World Tour". Un grande successo per il Lugana e per il territorio che rappresenta. cod 57987

Per informazioni:
www.consorziolugana.it

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Monvasia Brut metodo Classico

Bollicine ricche di storia

di *Piera Genta*

Quest'anno si festeggiano i 10 anni di produzione di un metodo Classico dal nome insolito, "Monvasia", prodotto con un antico vitigno conosciuto come "Malvasia Greca". Siamo a Lu (Al) nel Monferrato, paese ricco di storia situato sulle colline tra Asti e Alessandria, dove l'azienda Casalone da tre secoli coltiva la vite, precisamente dal 1734 quando un loro antenato fu colono e vignaiolo dei Marchesi Millo. Oggi l'azienda si estende su 10 ettari di vigneti e produce 40mila bottiglie l'anno, di cui circa 10mila dedicate a questo vitigno, riscoperto negli anni '80 e oggi iscritto al Registro nazionale delle varietà di viti con denominazione "Malvasia Moscata".

Il nome è composto da MON-ferrato e Mal-VASIA, ma la leggenda ci porta sulle sponde dell'Egeo nel piccolo borgo medievale di Monemvasia, dalla quale i Veneziani nel XIII secolo importarono il vitigno che si diffuse in Italia dando origine a mutazioni che si adattarono a condizioni climatiche e di suolo differenti.

Questo Brut metodo Classico è maturato sui lieviti per 36 mesi, nel bicchiere paglierino dal perlage fine. La vera scoperta è all'olfatto, dove troviamo puliti profumi fruttati e floreali che ricordano la rosa, un tocco di salvia, sfumature citrine e richiami al pan brioche.

Al palato si presenta leggermente aromatico, di buona struttura, equilibrato, e si nota la quasi assenza del retrogusto amaro che caratterizza molti vini secchi ottenuti da uve Moscato. Perfetto per iniziare una serata, ottimo per creare momenti di convivialità. cod 58108

Cantina Urbana

Il vino si produce in città

di *Gabriele Ancona*

La cantina si chiama Cantina Urbana e il protagonista si chiama **Michele Rimpici**, da 15 anni nel mondo enologico e con alle spalle anche il lancio della catena di negozi Signorvino. Una passione che ha coltivato il sogno di diventare produttore, ma in città, per comunicare a tutti come si fa il vino. Cantina Urbana ha sede sul Naviglio Pavese. Qui ha dato vita a un'azienda senza vigneti, ma che può contare su un network di produttori da sei regioni (Lombardia, Piemonte, Veneto, Trentino, Toscana, Sicilia) che conferiscono le uve o mettono a disposizione le proprie cantine.

Cantina Urbana ha una capacità produttiva di circa 25mila bottiglie. Anche vini tailor made sotto la guida dell'enologo. Le etichette sono personalizzabili. L'attività dell'azienda vinicola, aperta al pubblico dalle 10 alle 24, è affiancata, dal mercoledì al sabato, da un wine bar che serve i prodotti della cantina e dei vigneron da abbinare a una gastronomia semplice e di pregio a base di formaggi di capra, pane artigianale e salumi di cinta senese. Una proposta in linea con la filosofia di Cantina Urbana che si presenta bandendo ogni orpello e puntando su leggerezza, freschezza e convivialità. Un'offerta elastica anche sul fronte organizzazione eventi. cod 57762

Michele Rimpici

DÉJÀ BU

Vini al top sulle Guide
Una certa idea di perfezione

La stagione delle Guide è nel suo momento clou con la consueta successione di presentazioni, premiazioni e degustazioni. Alla metà di ottobre (periodo di redazione di questo articolo) non tutti gli annuari di settore hanno svelato i loro riconoscimenti apicali, anche se sappiamo che molte di queste pubblicazioni segmentano da tempo i massimi punteggi ricorrendo all'attribuzione di premi speciali come elemento di distinzione nell'ambito delle valutazioni di punta.

di Guido Ricciarelli

Ma questo non basta più di fronte al proliferare di diplomi e trofei.

La scala centesimale rappresenta lo strumento più selettivo a disposizione di chi voglia graduare il concetto di eccellenza. Il carattere di eccezionalità insito in una quotazione di 100/100, indice di un'idea di perfezione organolettica non disgiunta da un'irripetibile componente emozionale, merita una particolare sottolineatura.

Le "bibbie enologiche" che hanno bollinato un vino con il top ranking sono al momento due, ovvero la Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019 curata da Daniele Cernilli e la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019 curata da Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello. A potersi fregiare della classificazione di 100/100 sono il Bolgheri Sassicaia 2015 di Tenuta San Guido per "Doctor-Wine" e il Barolo Bussia Riserva Granbussia 2009 Poderi Aldo Conterno per il team del Seminario Veronelli. Rossi iconici, destinati ad accendere l'eterno duello Toscana/Piemonte ma, quel che più conta, a coagulare consensi diffusi ed alimentare la cantina dei sogni di ogni vero appassionato. cod 58090

UN AUTOCTONO AL MESE

Malvasia moscata, rarità che sorprende

di *Piera Genta*

● La Malvasia moscata appartiene alla famiglia delle Malvasie a bacca bianca o colorata, un tempo molto presenti in Piemonte. La leggenda racconta che, grazie ai Veneziani, sia giunta sulle colline monferrine da Moni Emvasis, porto con una sola entrata del Peloponneso, addirittura nel XIII secolo. Gli Statuti di Mondonio (località astigiana) del 1468 citano questo vitigno in modo singolare, fissando le pene per quanti avessero rubato le uve di "moscatelli, rinasii, vernace [...] et marvaxie". Viene citata da Gian Battista Croce nel suo libro "Della eccellenza e diversità dei vini..." (1606); parla di "Malvoisie musquée" Jean Merlet, autore dell'Abrégé des Bons Fruits (1667). Il Conte di Rovasenda (1877) riporta le varianti nel nome con cui questo vitigno era coltivato in Piemonte negli stessi luoghi dove oggi sono ritrovate tracce di coltura: Malvasia bianca di Asti, Malvasia bianca (Torinese, Pinerolese), Malvasia gialla, Malvasia greca nel Monferrato. Tutto questo indica una coltura diffusa ed una presenza storica apprezzabile.

Con gli emigranti piemontesi è arrivata in California, dove si contano ben 500 ettari, utilizzata come base spumante o in taglio allo Chardonnay per innalzarne il tenore aromatico ed ancora per la produzione di vini da dessert. Dal 2012 è iscritta come Malvasia moscata nel registro delle varietà e compresa tra quelle idonee alla coltura. Si ottengono dei vini dal bouquet floreale dal gusto equilibrato, senza che si manifesti in modo negativo la nota amara tipica di molti moscati senza residuo zuccherino. cod 58087

BEN...BEVUTI AL SUD

Micol 2017 di Fausta Mansio Esplosione di aromi e mineralità

di *Gianni Paternò*

Fausta Mansio non è il nome di una gentile signora, bensì un motto latino che può tradursi come "casa fortunata", scelto da Fausto Consiglio che nel 1999 piantò 2 ettari nella splendida valle dell'Anapo con alberelli di Moscato bianco. Nel 2011 il figlio Olaf, enologo, divenne il titolare dell'azienda biologica di 6 ettari di Moscato e 2 di Nero d'Avola. Le etichette, solo 30mila bottiglie, sono 5: oltre al Moscato e al Passito che sono vinificati nelle migliori annate, abbiamo il Petti Rosso Nero d'Avola, l'Apollo da uve Grillo acquistate e specialmente il Micol, un Moscato secco che rappresenta il top della cantina. Micol 2017 è coltivato dove le brezze marine raggiungono i grappoli conferendo quelle particolari caratteristiche che distinguono il Moscato di Siracusa.

Nel calice è dorato chiaro. All'olfatto un'esplosione di profumi di zagara, fresie, gelsomino, mela, maracuja, ananas, frutto della passione, scorza d'arancia, pasticceria. Al palato cambia passo diventando minerale, sapido su un fondo fragrante dove il frutto, specie della passione, non manca; l'acidità è quella giusta ed in bocca rimane una sensazione lunga e piacevolissima, insomma un gran bel vino secco aromatico che abbineremo ai crostacei, ai frutti di mare ma anche ai formaggi stagionati. Per la sua intensità può apprezzarsi anche a temperature di 8°C diventando un compagno estivo ideale. Sono 6mila le bottiglie, in enoteca a 15 euro. cod 58116

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Lambrusco di Sorbara Garuti Omaggio al lavoro e al territorio

di *Piera Genta*

Ogni bottiglia di vino ha una storia da raccontare e l'etichetta può esserne l'incipit. La cantina Garuti, 30 ettari vitati nella frazione Sorbara di Bomporto (Mo), si sta avvicinando al traguardo dei 100 anni. Per continuare a imbottigliare emozioni e recuperare un gusto perduto, la cantina ripropone il Lambrusco di Sorbara Doc fermentato in bottiglia, il cosiddetto metodo ancestrale italiano, usato fino agli anni '70-80. Un vino complesso e delicato da produrre, che oggi viene apprezzato da grandi intenditori ma soprattutto da una fascia di consumatori più giovani che sta riscoprendo i sapori autentici.

Per vestire la bottiglia è stata riscoperta un'etichetta storica disegnata da una zia della famiglia Garuti, maestra d'arte. Un'etichetta che contiene i simboli di un territorio e celebra il lavoro dell'uomo. Sullo sfondo la Pieve matildica con il campanile che ricorda la torre campanaria del Duomo di Modena. Si racconta che il campanile sia fatto con mattoni di Lambrusco poiché quando iniziò la costruzione, nell'inverno del 1879, il freddo intenso gelò parte delle viti, portando grave danno ai contadini; i sorbaresi non si avvilirono e usarono le viti gelate come legna per la cottura dei mattoni; da qui lo stretto legame fra il campanile e il Lambrusco. E ancora la tappatura con sughero naturale e la legatura "a spago", dove lo spago ricorda la semplicità dei prodotti della terra. Un sorso fresco, di pronta beva, dal profumo fruttato con tannicità e acidità contenute, ottimo se abbinato alla succulenta cucina emiliana. cod 58106

Eventi brassicoli Quali scegliere?

I consigli dell'esperto Manuele Colonna

Gli **eventi dedicati alla birra sono sempre più numerosi** e a volte decidere a quali partecipare diventa complicato, finendo così per scegliere la manifestazione meno distante da casa. **La domanda è se esistano appuntamenti brassicoli tanto lodevoli da definirsi degni dei chilometri percorsi per parteciparvi**

Abbiamo fatto due chiacchiere in merito con il *publican* **Manuele Colonna**, il cui cognome non a caso rappresenta autorevolezza e serietà quando è di birra che si parla.

Si è appena concluso EurHop, ci racconti cos'è, come è nato e soprattutto com'è andata?

EurHop è nato dall'amicizia e dalla collaborazione che da anni abbiamo con i ragazzi di Publigiovane Eventi, clienti del mio locale da tre lustri e appassionati di birra artigianale. L'idea è quella di mettere a frutto le nostre reciproche esperienze per creare una sorta di gigantesco pub dove poter trovare birre rare e accuratamente selezionate. È un evento sempre in crescita e quest'anno ha battuto ogni record di presenze.

L'edizione 2018 "Ne berremo di tutti i colori" pare abbia soddisfatto molti, tu che ruolo hai in EurHop? Secondo te cosa manca ancora?

di Giovanni Angelucci

Io faccio semplicemente il selezionatore: scelgo i birrifici sia italiani che stranieri da invitare e ogni tanto mi permetto di suggerire qualche miglioria in base alle mie esperienze che ho raccolto nei vari festival europei.

Quali altri appuntamenti a tema hai organizzato e/o organizzi?

Sicuramente è da citare il FrankenBierFest che organizziamo sempre con Publigiovane a Villa Torlonia ogni aprile, con una selezione di birrifici rurali o familiari provenienti da una piccola zona della Germania chiamata Franconia, famosa per il numero incredibile di questi piccoli e particolari birrifici. Organizziamo anche Birre Sotto l'Albero, che da ormai dodici edizioni è la rassegna che porta a Roma le migliori birre stagionali dedicate al Natale da tutto il mondo, è più un happening con birrai e amici che svolgiamo a via Benedetta fra il Ma Che Siete Venuti a Fa e il Bir&Fud, piuttosto che un festival vero e proprio.

In che direzione vanno gli eventi dedicati alla birra in Italia e in Europa? A tuo avviso sono validi? Ci fai degli esempi con i migliori?

È un momento forse di riflessione per il nostro settore, non è più così scontato organizzare un festival sulla birra artigianale ed avere successo, come accadeva fino a qualche anno fa. Il pubblico è ora più consapevole e sa scegliere, riconoscendo subito quelli pessimi da quelli che propongono comunque qualcosa per il quale valga la pena partecipare. Sicuramente in Italia c'è l'Arrogant Sour Festival, organizzato dall'amico e collega Alessandro Belli dell'Arrogant Pub di Reggio Emilia, rassegna che propone il meglio a livello internazionale di birre sour, con fermentazione spontanea, passaggi in botte e altre particolarità che fanno unico questo festival. In Europa ce ne sono tanti, sicuramente l'evento più atteso è il Mikkeller Beer Celebration di Copenaghen, che racchiude il gotha del mondo craft internazionale e dove i biglietti per le diverse sessioni hanno prezzi elevatissimi, festival anche questo che gode attualmente di grande salute, dimostrando che quando le cose si fanno per bene, ben difficilmente si andrà verso un calo delle affluenze.

Come si organizza un evento di tutto rispetto?

Con esperienza. Il viaggiare, confrontarsi con altri eventi, innanzitutto avere una giusta e vasta rete di contatti aiuta. Poi sicuramente il viverlo da cliente, cioè immedesimarsi in tutte quelle che potrebbero essere le problematiche del visitatore, per rendere l'esperienza piacevole e (per quanto possibile) serena e non caotica.

A chi servono gli eventi brassicoli? In realtà per chi vengono organizzati?

I nostri, come anche il citato Arrogant Sour, mettono a disposizione una scelta di birre unica e soprattutto la possibilità di confrontarsi con i birrai. Si può quindi soddisfare la propria curiosità, farsi idee ben precise su cosa si stia bevendo ed in questo modo cerchiamo di offrire una maggiore consapevolezza sul nostro settore, diventando qualcosa di più di un semplice appuntamento con amici per andare a bersi una birra. È a 360 gradi: è fatto per i "geeks" birrari che già hanno esperienza da vendere ed è fatto per il novizio che vuole avvicinarsi al mondo della birra artigianale potendosi confrontare con chi realmente è al centro della produzione stessa.

Quali grandi eventi a cui partecipare nei prossimi mesi?

Dopo ogni Eurhop personalmente affronto una crisi di rigetto che mi vorrebbe chiuso in casa per una settimana a riprendermi, ma gli eventi sulla birra sono ancora infiniti. Io intanto penso al nostro Birre Sotto l'Albero di Natale. cod 58064

Manuele Colonna

UN PO' BIRRA E UN PO' VERMOUTH DAL BIRRIFICIO BALADIN NASCE BEERMOUTH

Ci vuole lungimiranza, fantasia, bravura e certamente fortuna (che arriva più facilmente se sei capace di cercartela): questo è Teo Musso, uno dei birrai (e imprenditori) più eclettici d'Italia. Visionario a tal punto da inventare, realizzare e presentare con una serata davvero speciale, il suo nuovo Beermouth, unico nel genere. Un prodotto che si ispira alla tradizione piemontese dei vermouth utilizzando estrazioni idroalcoliche di erbe aromatiche e spezie per fortificare un fermentato di base, ma sostituendo il vino con la birra.

Il Beermouth nasce dalla collaborazione tra l'esperienza birraria di Teo con le capacità nell'uso delle spezie, e la sperimentazione di Dennis Zoppi (tra i bartender italiani più noti nel panorama internazionale) e Giacomo Donadio (esperto del mondo della somministrazione e della miscelazione), creatori di gusti e di contaminazioni tra mondi distinti. Un prodotto degno della migliore miscelazione, altamente gradevole se bevuto liscio e utilizzato anche per accompagnare una cena, come è stato con in piatti del valido e giovane cuoco Christian Meloni Delrio. Per il Beermouth la squadra di Teo ha utilizzato come base una birra simbolo di Baladin, la Xyauyù, caratterizzata da un profilo aromatico complesso e un corpo importante, priva di schiuma, un prodotto sui generis che racchiude la maestria del birraio. **(G.A.)** cod 57983

IMPERIAL STOUT PALIAT DI KBIRR, SAPORE DECISO TRA CACAO E LIQUIRIZIA

Avevamo già parlato di Kbirr, birra che parla napoletano con il suo messaggio moderno #drinkneapolitan rintracciabile in ogni bottiglia. L'ideatore **Fabio Ditto** produce a Crispano (Na) con il mastro birraio **Achille Certezza** e il fratello Giuseppe. L'impianto di produzione è di 6 hl a cotta e la cantina di fermentazione vanta 6 serbatoi da 12 hl e 3 da 6 hl in virtù dei quali la produzione si attesta intorno ai 1.200 hl annui. La lavorazione è interamente di stampo artigianale in quanto la birra non viene filtrata né pastorizzata, né subisce carbonatazione forzata. Si producono birre ad alta e bassa fermentazione, col metodo della rifermentazione sia in fusto che in bottiglia. Dunque birre di ispirazione stilistica classica ma con forte identità territoriale, almeno nello storytelling. **(G.A.)** cod 57877

BIRRIFICIO DEL FORTE, TRADIZIONE BELGA CON INFLUSSI INGLESI

Il Birrificio del Forte nasce all'interno del Parco degli Artigiani, nella zona artigianale del Portone a Pietrasanta in provincia di Lucca. Il nome scelto simboleggia il grande attaccamento alla terra di origine, Forte dei Marmi, come si vede anche dal marinaio in canottiera a righe che compare nel logo. Passione, selezione delle materie prime e competenza, il birraio Francesco Mancini produce le sue birre sin dal 2011 restando fedele all'ispirazione iniziale: amore e dedizione alle birre belghe con influssi inglesi. Una linea classica costituita da quattro birre con malti, luppoli e lieviti tutti provenienti da Inghilterra, Belgio e Germania: birre ben fatte ma senza estremismi, riconducibili e costanti, caratterizzate da un'estrema bevibilità.

Oggi sono diventate sei: la birra base Gassa d'Amante, la Mancina, la 2 Cilidri, Meridiano ø e le più recenti Regina del Mare e Cento volte Forte. A queste si aggiungono quattro stagionali "celebrative", eclettiche ma fedeli alla filosofia del Forte. **(G.A.)** cod 57900

Birra di Natale Forst 2018 15ª Edizione Limitata

Grado alcolico: 5.2% Vol.
Stile: birra speciale, 12,7 grado Plato
Profilo visivo: colore caldo ambrato
Descrizione: colore marcatamente ambrato ed una schiuma compatta e cremosa a pori fini. Ha un inimitabile aroma, dato dalla raffinata miscela dei migliori malti. Nel suo bouquet sono riconoscibili leggere note di malto torrefatto e un piacevole profumo di luppolo. Il suo corpo armonioso richiama un leggero sapore dolce che si incontra con una delicata nota luppolata. Retrogusto morbido e vellutato
Abbinamenti: accompagnamento ideale per gustose pietanze natalizie
Formati: bottiglia natalizia da 2 litri in edizione limitata, bottiglia da 33 cl in cluster da 6, fusti da 15 e 30 litri e fustino Forsty da 12,5 litri

Birra Forst
via Venosta 8 - 39022 Forst/Lagundo (Bz)
Tel 0473 260111
www.forst.it

Otus Winter Moon

Grado alcolico: 6.8% Vol.
Stile: artigianale italiana amber ale season
Profilo visivo: la schiuma è fine e compatta e persistente. L'aspetto è velato per la presenza dei lieviti. Il colore è giallo oro con riflessi aranciati
Descrizione: grazie all'interessante ricetta elaborata, questa birra è il frutto di una sapiente combinazione di ingredienti. Il sapore è piuttosto complesso con note speziate e agrumate, leggermente acidula. Buona è la luppolatura che conferisce quel giusto amarognolo
Abbinamenti: carni rosa o rosse, agnello, formaggi a pasta dura e semidura, formaggi non esageratamente erborinati, pasta condita con sugo intenso
Formati: bottiglia da 75 cl fusto PolyKeg da 24 litri

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

Menabrea Christmas Beer

Grado alcolico: 5.2% Vol.
Stile: birra speciale rossa
Profilo visivo: colore rosso
Corpo: leggero
Amaro: accentuato
Equilibrio gustativo: notevole
Descrizione: nasce da alcuni semplici elementi, malto d'orzo, mais, acqua, luppolo e lievito e con il suo mosaico di colori, profumi e sapori sigla i presupposti per un felice accostamento birra-cibo. Si consiglia di consumare a temperatura intorno ai 6/8°C
Abbinamenti: data la sua versatilità di abbinamento si sposa bene con carni rosa o rosse, formaggi a pasta dura stagionati o erborinati
Formati: bottiglia da 66 cl, fusto da 15 l e Bottiglia da 2 l in edizione limitata

Birra Menabrea
via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

Pranzo o cena al ristorante
Ma il caffè come sarà?

È una **situazione ormai comune** quella dell'avventore che, **memore di precedenti esperienze**, preferisce **terminare il pasto al bar** pur di non rischiare di rimanere... con **l'amaro in bocca al ristorante**

Con dicembre alle porte si avvicina il "tour de force" dei pranzi e delle cene di Natale e Capodanno, appuntamenti più o meno fissi e occasioni d'incontro per scambiarsi gli auguri con colleghi, amici e parenti. Se è vero che il numero di persone che festeggiano il Natale al ristorante è in crescita, è altrettanto vero che spesso a fine pasto si presenta il dilemma se rimanere anche per il caffè. I più previdenti, i "coffee lovers" o anche solo coloro che non rinunciano ad un espresso di qualità, saranno i primi a proporre di andare a prenderlo al bar, magari in quello da loro conosciuto, "dove il caffè è buono".

Fino a qualche anno fa, le alternative al caffè in grani erano molto limitate, e per il ristoratore non era semplice servire un buon espresso. In assenza di un esperto di caffetteria, la gestione delle attrezzature (macchina e macinadosatore) così come l'estrazione stessa del caffè, nonché la conoscenza del prodotto, erano operazioni tutt'altro che scontate, anche in considerazione di consumi ridotti.

Tra le alternative in commercio oggi, il sistema macchina-capsula Caffè Cagliari 10+ consente di ottenere sempre un caffè espresso di alta qualità in pochi e semplici gesti, indipendentemente dai consumi. Anche al ristorante. Una soluzione ideale perché, oltre ad assicurare un risultato in tazza eccellente, evita la regolazione del macinadosatore, la manutenzione della macchina e riduce a zero gli sprechi di prodotto. Infatti utilizzando le capsule monodose non si hanno più rimanenze di caffè a fine giornata e, grazie all'utilizzo delle macchine dedicate, si ha un notevole risparmio energetico perché consumano meno e impiegano pochissimo tempo a scaldarsi.

Il sistema Caffè Cagliari 10+ offre un'ampia gamma di miscele prodotte dalla storica torrefazione modenese e confezionate all'interno delle capsule Caffitaly System, disponibili sia in dose singola da 8 grammi che in capsule bidose da 13,5 grammi di caffè, per un'estrazione sempre perfetta. Provare per credere. cod 57950

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

17 79
B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SELEZIONE BORTOLO NARDINI

#ladistilleriaditalia

BEVI RESPONSABILMENTE

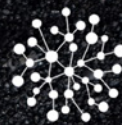
TriestEspresso Expo
13mila visitatori

L'obiettivo di crescita della **più importante fiera mondiale dedicata all'espresso** è stato centrato anche in questa edizione, passando dai **12.500 visitatori** del 2016 ai **13mila della 9ª edizione**, che si è conclusa con un +4%

Espositori e visitatori dai 5 continenti per la tre giorni organizzata nel capoluogo del Friuli Venezia Giulia, hanno parlato di affari, analizzato, studiato e approfondito le tematiche del comparto del caffè e trattato dei cambiamenti che nel settore ci sono stati negli ultimi tempi. «Questa è l'ultima edizione che si svolge nei riadattati magazzini del Porto Vecchio. Per TriestEspresso Expo 2020 - ha spiegato il presidente della Camera di commercio **Antonio Paoletti** - avremo infatti a disposizione il nuovo moderno e funzionale Centro congressi e fieristico che si inizierà a costruire a brevissimo in questa porzione del porto».

Continuare a puntare sul mercato del caffè e dell'espresso è fondamentale e di ciò ne è ben consapevole la Camera di commercio Venezia Giulia, che attraverso la sua azienda in house Aries ha co-organizzato con il Comune di Trieste e in collaborazione con l'Associazione Caffè Trieste e Fipe l'esposizione specializzata. I dati parlano chiaro: continua a crescere il mercato del caffè nel mondo. Nell'ultimo anno la produzione mondiale è stimata in aumento del 5,7%, sfiorando i 165 milioni di sacchi, con l'Arabica che cresce del 2,2% e la Robusta dell'11,7%.

I dati del Centro studi della Federazione italiana pubblici esercizi affermano che il caffè rimane sempre in cima alle preferenze degli italiani. Il caffè resta, infatti, il prodotto di punta dei bar italiani, con un giro d'affari annuo di circa 6,6 miliardi di euro, pari a quasi il 32,5% del fatturato totale di queste attività commerciali.

Nell'ambito del concorso "Dai sapore al tuo caffè", lanciato da Fipe e TriestEspresso per stimolare la fantasia degli operatori a ricercare novità in linea con le nuove tendenze dei consumatori sempre più affascinati dai sapori esotici del mondo delle spezie, sono stati individuati tre primi posti ex aequo: "Vanilla", caffè espresso speciale alla vaniglia proposto da Lino Alberini di Parma; "Etna", caffè a base di ricotta, Nutella e pistacchio con cialda di cannolo siciliano ed espresso, ideato da Stefano Massimino di Milano; e il caffè al "Peperoncino e cioccolato fondente" presentato da Fabrizio Goffredo di Roma. cod 58005

Acque Minerali d'Italia
Semestre ricco di novità

Al **Gruppo Acque Minerali d'Italia** fanno capo marchi importanti come **Norda**, **Sangemini** e **Gaudianello**. **Nuovi formati** e confezioni si susseguono in quest'ultimo periodo dell'anno, in particolar modo nel **canale Horeca**

Una novità significativa è "La Sinuosa 75" di Norda. A poche settimane dalla presentazione, questa nuova bottiglia per la ristorazione sta già ottenendo ampi consensi, grazie in particolare al suo design distintivo e molto originale (nata da un Master in packaging design allo IED di Milano), richiama infatti le forme anni '50 della "dolce vita", dove le silhouette morbide e arrotondate erano le protagoniste indiscusse. Sempre da Norda ecco poi una nuova bottiglia in vetro bianco da 1 litro con tappo a vite confezionata nell'apposito cestello da 6 bottiglie, ideale per il servizio a domicilio richiesto nelle grandi città del Nord Italia. L'acqua è la famosa e apprezzata Daggio, una delle sorgenti più alte d'Europa. Per la nuova bottiglia è stato effettuato anche un leggero restyling dell'etichetta, il cui motivo grafico riporta all'origine di alta montagna dell'acqua stessa.

Anche per Gaudianello, acquisita dal Gruppo a fine 2010, sono state presentate interessanti novità, sia per la sempre più apprezzata effervescente naturale "Gaudianello" sia per l'oligominerale "Leggera". Nei formati in Pet, attraverso una rinnovata grafica delle etichette, studiate appositamente per il canale Horeca, è stata valorizzata ulteriormente la bottiglia "Prestige" da 1 litro che riprende l'immagine elegante e raffinata dell'omonimo formato da 75 cl in vetro a rendere. Novità assoluta è poi il formato da 0,5 litri che va a completare la gamma Prestige Pet con la stessa shape e il medesimo appeal della bottiglia da 1 litro.

Gaudianello e Leggera si presentano anche in una nuova linea vetro da 1 litro in bottiglia bianca con tappo a vite che amplia la gamma del vetro a rendere. Particolarmente apprezzata e diffusa nelle regioni meridionali, Gaudianello sta conquistando sempre più l'attenzione dei ristoratori in tutta Italia grazie al suo "gusto mediterraneo" e alla sua microeffervescenza che si abbina ai migliori piatti della cucina italiana.

Tutti i brand di Acque Minerali d'Italia sono costantemente presenti sia nello sport sia in contesti mirati che raggiungono target specifici. In particolare Sangemini, acqua medio minerale con un elevato contenuto di calcio, ricca di bicarbonati e povera di sodio, che è "official water" dell'Inter nel campionato di serie A e allo stesso tempo è presente nel circuito dei centri fitness di Virgin, per dare il benvenuto ai nuovi iscritti e a tutti i frequentatori delle note palestre particolarmente attenti al proprio benessere e alla forma fisica. cod 57948

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it

Gaudes Gold Villa Domizia

Grappa lombarda affinata in legno

Circa mille anni fa, un popolo da sempre dinamico ed estroverso inventò una nuova acquavite: la grappa. Chiaramente questo popolo non poteva essere che quello italiano. Nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana furono codificate le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione. Naturalmente le vinacce (materia prima molto diffusa su tutto il nostro territorio nazionale), furono al centro di queste ricerche anche se le prime testimonianze scritte risalgono solo al 1600 grazie ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. La grappa, per chiamarsi tale, deve essere prodotta in Italia da vinacce ottenute da uve coltivate e vinificate sempre e solo sul nostro territorio nazionale. Proprio grazie a ciò, non possono esistere grappe francesi, spagnole, ecc. Chiaramente in tutti gli altri Paesi si possono distillare vinacce, ma non potranno utilizzare il nome grappa.

La grappa quindi è un distillato di vinacce (la parte residua dopo la pigiatura del grappolo d'uva) in quantità limitata proprio perché si possono utilizzare solo quelle nazionali. La classificazione della grappa è molto articolata, anche se possiamo raggrupparla in sette categorie: giovane, giovane aromatica (come la precedente ma ottenuta da un vitigno aromatico), affinata in legno (con un passaggio in botte), affinata in legno aromatica, invecchiata (per almeno 12 mesi in botti, e se il tempo viene elevato ad almeno 18 mesi questa può fregiarsi del nome "riserva" o "stravecchia"), invecchiata aromatica, aromatizzata. La normativa esistente enfatizza la caratteristica regionale: il regolamento europeo conferisce la denominazione geografica alla grappa di Barolo, Piemonte, Veneto, Lombardia, Trentino, Alto Adige e Friuli. A differenza delle altre grappe, quelle regionali devono avere almeno 40° alcolici (contro i 37,5° minimo delle altre) e non possono essere miscelate con grappe provenienti da altre zone.

di Andrea Lupini

Tra le grappe affinate in legno lombarde troviamo la Gaudes Gold prodotta da Villa Domizia. È una grappa ottenuta da vinacce di Cabernet e Merlot, distillate con impianto discontinuo a vapore in caldaiette di rame presso le Distillerie Peroni Maddalena. Dal colore giallo oro intenso, la Gaudes Gold ha un profumo di liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi. Il sapore è dolce, aromatico, in bocca si presenta con una vellutata delicatezza, di lunga persistenza, arricchita da sentori di prugne secche e di vaniglia. cod 57837

Villa Domizia - Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)
Tel 035 580701
www.villadomizia.net

Vodka
Un mistero mai svelato

di Enrico Rota

Le origini della vodka sono avvolte nel mistero. Tanti sono i Paesi che vantano di aver dato i natali a questo distillato ("liquore" nel caso delle vodke aromatizzate). I due candidati principali sono Polonia e Russia. Entrambi i Paesi hanno una grande popolarità per questa bevanda. È opportuno comunque pensare che l'origine fonetica della parola vodka derivi da "voda", che nella lingua russa significa "acqua" (da notare che in Polonia si scrive con la "w" wodka, mentre in Russia con la "v" vodka). Non mancano però neppure alcuni esperti che sostengono che la provenienza della vodka sia addirittura la Persia.

Comunque abbiamo le prime notizie di questo liquore attorno al XII secolo. Utilizzato poi per scopi medici, come anestetico e disinfettante, si sviluppa chiaramente come bevanda alcolica. La tradizione popolare di questi Paesi ci tramanda anche l'aneddoto che le famiglie locali producevano vodka in quanto si credeva che la bevanda contenesse il proprio spirito e veniva usata per scopi religiosi. Dall'inizio del XVII secolo, poi, la vodka entrò di diritto come bevanda ufficiale nei banchetti imperiali russi. Tutti i pasti iniziavano con pane e vodka.

> La vodka è ottenuta da un alcol prodotto distillando vari tipi di cereali (grano, orzo, mais, segale, patate o riso) torchiati e fatti fermentare con lievito

La vodka è ottenuta da un alcol prodotto distillando vari tipi di cereali (grano, orzo, mais, segale, patate o riso) torchiati e fatti fermentare con lievito. Una volta ottenuto questo tipo di alcol neutro a circa 95° alcolici, si aggiunge acqua per portare il prodotto attorno ai 34-47°. Per finire, il prodotto viene messo a contatto con del carbone vegetale in scaglie. Avendo il carbone proprietà assorbenti, trattiene sapori ed aromi indesiderati, restituendo un prodotto puro e neutro. Infatti la vodka è apprezzata proprio per la sua caratteristica di distillato "neutro" (insapore e inodore).

Attualmente sono molto richieste le vodke aromatizzate alla frutta. Sono liquori ottenuti con vodka, succo di frutta (limone, pesca, frutti di bosco, ecc.), zucchero e aromi naturali. Questa bevanda aromatizzata è molto richiesta soprattutto nel periodo estivo, in quanto vanta una gradazione assai più bassa (dai 20 ai 25° alcolici) e viene servita tradizionalmente molto fredda. Un'ultima curiosità: oggi la vodka detiene circa il 20% del mercato dei superalcolici negli Stati Uniti e quasi l'intero mercato in Russia ed Europa orientale. È una delle bevande più popolari e dovrebbe continuare ad esserlo a lungo anche in avvenire.

cod 57852

Selezione Bortolo Nardini

Linea premium per l'Horeca

Ispirata alla tradizione e orientata al futuro, Selezione Bortolo Nardini è la massima espressione di oltre due secoli di tradizione e innovazione che solo la Distilleria Nardini, oggi alla 7ª generazione, può garantire. Un percorso iniziato 20 anni fa con la scelta delle grappe più morbide, profumate e dolci, ottenute da vinacce esclusivamente diraspate, e che oggi ha portato Nardini, la più antica distilleria d'Italia e dal 1779 esponente di spicco nel mercato delle grappe e dei distillati di eccellenza, a riscuotere grande apprezzamento a livello internazionale.

In occasione di World Spirits Award 2018, ad esempio, una delle più prestigiose competizioni internazionali che valuta e classifica tutti i liquori e i distillati del mondo, senza tralasciare le loro origini e tradizioni, Nardini si è aggiudicata il titolo di "World-class distillery", vincendo inoltre 4 medaglie con la nuova linea premium "Selezione Bortolo Nardini", dedicata ai migliori locali, ristoranti, enoteche ed hotel.

Al World Spirits Award 2018 hanno preso parte 113 contendenti e distillerie provenienti da 30 nazioni per un totale di 485 etichette. Vastissimo l'assortimento: dai distillati per caffè e sigari al gin, dal rum alle acquaviti di frutta, ai distillati al 100%. La perfetta obiettività e imparzialità del giudizio è stata garantita da una giuria internazionale di degustatori con anni di formazione e di esperienza alle spalle. I titoli conferiti hanno premiato l'impegno delle distillerie e rappresentano un riconoscimento per prodotti assolutamente perfetti. Fedeli allo slogan "Simply the best in spirits", sono stati sottoposti al giudizio della giuria soltanto i prodotti migliori. Nel complesso sono state attribuite 480 medaglie di cui 57 doppi ori (19 agli "Spirits of the year"), 312 ori, 131 argenti e 8 bronzi.

Nardini si è aggiudicata la medaglia d'oro con Selezione Bortolo Nardini 7 anni, dal gusto ricco e persistente. Tre le medaglie d'argento: alla Grappa Bianca "Extrafina", dal gusto morbido ed elegante, che prende il nome da un antico modo di chiamare in grapperia Nardini nell'800 la grappa bianca, e alle due riserve Grappa Riserva 3 Anni, morbida e delicata, e Grappa Riserva 15 Anni, dal gusto intenso e di grande persistenza. cod 58157

Bortolo Nardini
Ponte Vecchio 2 - 36061 Bassano del Grappa (Vi)
Tel 0424 227741
www.nardini.it

Due esclusivi rum dall'isola di Madeira

In questa piccola isola Portoghese situata nell'Oceano Atlantico, la canna da zucchero è arrivata dal Mediterraneo grazie al Principe Henry, nel 1442, e da allora è sempre stata utilizzata per produrre zucchero e rum. Oggi sull'isola sono presenti 3 micro distillerie artigianali che ancora oggi producono limitatissime quantità di rum agricolo, la maggior parte venduto ai turisti in visita sull'isola. Nel 2017 insieme a Fabio Rossi ho fatto un giro per vedere e assaggiare questi prodotti e durante il tragitto siamo entrati alla distilleria Companhia dos Engenhos do Norte.

Situata a Porto da Cruz, nella parte nord, questa piccola distilleria artigianale vanta una storia antica di oltre 200 anni ed è meta di turisti e appassionati. Per lavorare le canne da zucchero, che ancora sono coltivate e tagliate rigorosamente a mano, si utilizza una vecchia macina a vapore, per ottenere un totale di circa 3mila tonnellate. Il succo vergine di canna viene fatto fermentare per circa 48 ore utilizzando solo lieviti locali. Il distillato nasce dall'utilizzo di antichi alambicchi in rame sia pot still che con l'uso di piccole colonne singole in rame. Solo una piccola parte del rum viene messo ad invecchiare in barili di rovere non nuovi.

di Davide Staffa

Durante i numerosi assaggi, effettuati spillando direttamente il distillato a grado pieno dalle botti, abbiamo trovato alcuni barili particolarmente interessanti per cui si è deciso di acquistare, imbottigliare e importare direttamente il rum in Italia. Due bottiglie a tiratura limitata e gradazione piena sono distribuite dalla Rossi & Rossi di Treviso. cod 58119

Per informazioni: **www.doc.it**
www.engenhosdonorte.com

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta

Seducente, morbido e complesso

di *Gabriele Ancona*

Il peruviano Ron Millonario è un brand di Rossi&Rossi, società di Treviso che importa premium spirits, proprietaria anche di Rum Nation (Caraibi e Oceano Indiano) e Wilson&Morgan Barrel Selection, single malt scozzesi. Un portafoglio prodotti di alta gamma, molto articolato anche a livello geografico, oggi arricchito da Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta, presentato alla Casa Lago di Milano da Fabio Rossi, titolare dell'azienda veneta.

Ron Millonario 10 Aniversario Cincuenta è un blend composto per due terzi da rum di 6 anni invecchiati in botti ex bourbon per garantire bevibilità e gusto fresco (note di vaniglia, banana e frutta a polpa bianca) e per un terzo da rum di 10 anni in botti di sherry spagnolo di secondo riempimento, che aggiungono ricchezza, spessore e complessità.

Il 10 Aniversario Cincuenta trae fondamento dalla ricetta, dal tipo di maturazione e blend del "fratello" 10 Aniversario Reserva (40% vol), ma è imbottigliato a una gradazione più elevata (50% vol) per soddisfare la richiesta dei barman di un rum facile e dolce, ma allo stesso tempo dal sapore intenso. Un ingrediente di caratura a supporto del bere miscelato di rango, ma anche un rum che si declina con garbo alla degustazione on the rocks senza che il ghiaccio ne diluisca forza e calore. cod 58185

Nonna Paperina vince la scommessa Apre l'Accademia sulle intolleranze

Alberto Lupini, il sindaco di Cavenago Francesco Seghi e Tiziana Colombo

L'associazione **Il Mondo delle Intolleranze** di **Tiziana Colombo** ora ha anche un'**Accademia**, inaugurata ad ottobre a Basiano (Mi). Una **sede dedicata a professionisti e consumatori**, con protagoniste **intolleranze alimentari e cucina salutistica**. Perché, come ha detto Tiziana, «**c'è ancora molto da fare**»

Mangiare con gusto e in modo sano si può. Anche per chi è intollerante (al glutine, al lattosio, al nikel...). L'importante è essere informati correttamente e rifuggire dalla fake news che stanno devastando il web e non aiutano certo né cuochi né consumatori. A paladina di un movimento che si prefigge di far vivere meglio tutti, abbattendo tabù e superstizioni, c'è da anni lei, **Tiziana Colombo**, presidente dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze e da sempre collaboratrice di Italia Tavola, che a Basiano ha inaugurato la sede dell'omonima Accademia. Un traguardo che molti ritenevano irrealizzabile ma che con tenacia Nonna Paperina (il nickname con cui Tiziana si è fatta conoscere sul web) ha perseguito e che ora è realtà. Due cucine per corsi e addestramento, per cuochi e consumatori, una sala convegni e spazi per visite mediche costituiscono l'essenziale ma efficiente dotazione di uno spazio che è stato inaugurato poche settimane fa alla presenza di associati, medici, nutrizionisti e produttori.

Non poteva mancare lo spazio del gusto, riempito con successo da alcuni

dei cuochi amici (Marco Scaglione, Giorgio Perin, Tano Simonato, Fabio Zanetello, Danilo Angè, Luca Malacrida e Massimiliano Scotti) con la collaborazione di Apci, rappresentata dal direttore generale Sonia Re.

Con ricette giuste e un minimo di attenzione ai prodotti, qualunque intollerante oggi può mangiare bene. L'inaugurazione ha avuto il momento clou con il taglio del nastro a cura di **Francesco Seghi**, sindaco di Cavenago, dove ha sede Il Mondo delle Intolleranze, e del direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini**, che ha espresso la gioia e l'orgoglio di avere seguito passo dopo passo la crescita dell'associazione, con un percorso di cui l'inaugurazione della sede dell'Accademia sarà certamente solo una tappa di uno sviluppo che una forza della natura come Tiziana saprà far proseguire con ancor più determinazione.

«Non credevo di arrivare fino a qui, di riuscirci - ha ammesso, con modestia, Tiziana Colombo - i problemi lungo la strada sono stati tanti, ma, anche con l'aiuto di mio marito, alla fine ce l'abbiamo fatta, e non potevo chiedere niente di meglio».

Il traguardo di Tiziana consiste in uno spazio multifunzionale con protagoniste le intolleranze alimentari e la cucina salutistica, un luogo dove si potranno sviluppare le conoscenze necessarie per costruire proposte gustose e di qualità, sia per la quotidianità di ciascuno, sia per le strutture ristorative. «Abbiamo realizzato due cucine, una amatoriale ed una semi professionale; una sala conferenze, all'interno della quale sono possibili diverse iniziative, dai seminari ai convegni fino ai consulti medici». Tutto insieme, questo complesso costituisce un luogo dove «chi ha avuto problemi e crede che a causa delle intolleranze non si possa più mangiare» può ritrovare sé stesso.

L'Accademia realizzata da Nonna Paperina, tuttavia, non è solo un luogo concreto, ma anche un traguardo importante: si tratta infatti della prima in Italia con questa particolare connotazione, nasce con lo scopo di dare supporto a chi desideri tenersi sempre aggiornato su nutrizione e benessere, risponde ad una effettiva richiesta d'aiuto da parte degli oltre 18mila iscritti all'Associazione Il Mondo delle Intolleranze: «Il numero degli iscritti continua a crescere, la maggior parte è del Nord Italia».

L'associazione, fondata nel 2012, da 6 anni opera per diffondere la cultura alimentare e offrire informazioni su intolleranze e alimentazione. Ora, l'Accademia diviene centro nevralgico di questa attività, grazie anche al supporto di cuochi - «Il nostro rapporto è stupendo, tanti di loro hanno fatto l'impossibile per essere qua» - e di medici - «Sono stati davvero tanti tra esperti e specializzati a voler intervenire, entrando nell'Accademia e spiegando tutto quello che oggi in Italia ancora non viene detto circa le intolleranze».

Tiziana Colombo, esperta di un settore che ha messo alla prova lei stessa, non ha dubbi nell'affermare che «c'è ancora molto da fare». L'intolleranza al glutine è sempre più diffusa, quella al lattosio «è forse quella su cui si è più informati e anche quella più facile da affrontare, ma merita comunque di essere studiata e tenuta in grande considerazione», quelle al nichel o ai lieviti «sempre più comuni e ancora molto trascurate». Tutti questi sono disturbi su cui è necessario fare informazione. «In Italia un "plotone" di persone ha una qualche intolleranza diagnosticata, e un "plotone" altrettanto grande ne soffre ma ancora non lo sa, com'è capitato a me».

Come l'opinione pubblica, anche le aziende per Tiziana Colombo dovrebbero dimostrare più interesse verso un settore sempre più ampio e preoccupante: «Dove c'è business le aziende dimostrano di comprendere questa nuova direzione dell'alimentazione, ma dove non c'è difficilmente si crea il giusto interesse». Eccezioni naturalmente ne esistono, come Ballarini o Pentole Agnelli, realtà con le quali Tiziana Colombo e la sua Accademia collaborano, per far fronte alle esigenze di chi è intollerante con eccellenza e informazione. Insomma, si potrebbe dire che da oggi le intolleranze hanno un nemico dal quale guardarsi le spalle. cod 57798

Crudo o cotto?

È una delle domande che più spesso ci poniamo, per qualunque cibo, da qualsiasi regno alimentare esso derivi. Lasciando da parte i vari filoni, prendiamo in esame i principali alimenti. Per quanto riguarda il regno vegetale, la gran parte degli alimenti può essere consumata in entrambi i modi, ad eccezione dei legumi secchi e delle patate, che crudi contengono quantità di anti-nutrienti nocivi.

Per i legumi, oltre alla cottura, è necessario buttare l'acqua di lavaggio ed ammollo; fanno eccezione i piselli e le fave fresche. Il pomodoro e gran parte delle solanacee, come i peperoni ad esempio, andrebbero consumati crudi solo in estate poiché è l'azione del sole a neutralizzarne gli anti-nutrienti. Nella stagione fredda anche le primizie che troviamo in commercio, seppur il colore acceso le faccia apparire mature, andrebbero cotte, poiché la maturazione forzata mantiene negli alimenti le sostanze nocive.

I vegetali invernali, come i vari tipi di cavolo, possono essere consumati in entrambi i modi, ma a crudo - un esempio calzante, il cavolfiore - ne va limitata la quantità, o meglio, è bene integrarla anche con una parte cotta dello stesso vegetale. A crudo si ha una migliore disponibilità di vitamine, sali minerali, delle componenti anti-aging e di quelle antitumorali, ma sopravvivono anti-nutrienti che vengono eliminati con la cottura, capace di rendere l'alimento più digeribile, favorendo la concentrazione di carboidrati e proteine. Essendo poco calorico e poco nutriente, il cavolo - qualunque tipologia venga utilizzata - andrebbe abbinato ad altri alimenti come legumi, carni, pasta o pane.

Per il regno animale, lasciando da parte la moda, meglio affidarci alla cottura, soprattutto per la carne di pollo e di tacchino. Lo stesso vale per il pesce, al fine di evitare, ad esempio, la contaminazione da Anisakis, a meno che non abbattiamo o surgeliamo per 3 giorni.

di Milly Callegari

Per quanto riguarda le uova, la cottura sarebbe preferibile, ma ci sono preparazioni come la maionese o alcune creme in pasticceria che ne prevedono l'uso a crudo. Per evitare inconvenienti come contaminazione da salmonella si ricorre alla pastorizzazione - o in alternativa si consiglia di acquistare preparati in brick. Per la maionese occorre aggiungere alle uova dell'olio portato a 70°C. Per la preparazione dolce, invece, occorre dividere tuorlo da albume e pastorizzarli separatamente. Per entrambi occorre preparare uno sciroppo di zucchero e portarlo a 121°C, a questo punto lo sciroppo andrà aggiunto sia ai tuorli che agli albumi, montando fino a raffreddamento.

La frutta non ha particolari avvertenze, sia cotta che cruda. Solo in caso di allergia si consiglia di ricorrere alla cottura. cod 58109

Crema di semolino, cavolo rosso e cavolfiore cotto e crudo

Ingredienti: semolino di grano o di riso, Grana Padano o Parmigiano Reggiano, cavolo rosso, cavolfiore, olio d'oliva, succo di limone, latte di mandorle, sale e pepe q.b., salsa di soia, miele, pane raffermo, erbe aromatiche a piacere.

Preparazione: unire al semolino acqua o brodo fino ad avere un composto liquido (ad esempio una tazza di semolino per sei tazze di liquido), aggiungere poi olio d'oliva e salare. Cuocere fino ad ottenere un composto cremoso, qualora occorresse aggiungere altra acqua durante la cottura. Unire Grana o Parmigiano grattugiati e mescolare bene.

Lavare bene tutti i tipi di cavolo perché assorbono facilmente ogni impurità. Cuocere per pochi minuti il cavolo rosso tagliato finemente direttamente in padella con olio, salsa di soia, poco miele e succo di limone, lasciandolo ancora croccante. Cuocere del cavolfiore tagliato a pezzetti con latte di mandorle e aggiustare di sale; alla fine frullare per ottenere una crema densa. Tagliare a fettine molto sottili il cavolfiore, grigliarne poi una parte. Rosolare del pane raffermo in una padella con olio d'oliva ed un trito di erbe aromatiche.

Impiattamento: sulla crema di semolino disporre a cerchio il cavolo rosso brasato, al centro la crema di cavolfiore ed infine la granella di pane aromatizzato, le fettine di cavolfiore crudo ed un filo d'olio.

Da MangiaRè pizza a doppia cottura

Doppia cottura e ingredienti di qualità: ecco la formula di "**MangiaRè Pizza e Schiaccia**" a Signa (Fi), il locale di **Mirco Giuntini**, in prevalenza da asporto, che propone **pizza al taglio in pala alla romana** e **pizza classica**

di *Gabriele Ancona*

Mirco è un vero cultore della pizza e delle materie prime del territorio. Una tracciabilità che parte dal grano e dalle farine locali per svilupparsi in un ventaglio di impasti. «Di base - racconta - ne metto a punto due che utilizzo sia per la pala alla romana che per la tonda. Il primo impasto prevede un mix di farina di grano tenero e integrale macinato a pietra. Per il secondo aggiungiamo semi di lino e di cacao. Il grano viene coltivato, stoccato e macinato nella piana del parco agricolo Pratese».

Ma Mirco Giuntini va oltre e arricchisce la base dei primi due impasti con cereali o grano spezzato o crusca tostata o 100% integrale o cipolla. Una creatività che si riflette nell'utilizzo delle materie prime per la farcitura. Topping fantasiosi e "contemporanei", come ama definirli. Verdure sempre fresche, ingredienti di stagione e prodotti del territorio forniti da artigiani della zona e selezionati con scrupolo. Il chilometro zero da MangiaRè non è

un concetto vago. Una ventina le pizze in menu.

«Per quanto riguarda il pomodoro - precisa Giuntini - fin dall'apertura del locale abbiamo deciso di affidarci alla competenza e alla tradizione che caratterizzano Cirio Alta Cucina, una linea gastronomica di ricerca applicata alla pizza. Ci siamo orientati su Cuor di Pelato, la polpa ottenuta da pomodoro lungo. Ci piace il suo gusto, la freschezza e la consistenza densa e cremosa, profumata e dolce, che garantisce una resa eccellente, perfetta per le pizze della nostra tradizione».

Da MangiaRè si effettua una doppia cottura. La prima prevede un passaggio in forno a 270°C fino all'80% della cottura. Quindi si estrae e si abbatte la temperatura per poi passare alla seconda cottura con le materie prime della farcitura. «Gli ingredienti non si alterano e il pomodoro mantiene integre tutte le sue caratteristiche», spiega Giuntini.

Tra le ricette più apprezzate dalla clientela, proposte sia in pala sia in versione classica, Mirco segnala la "Forte" a base di Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina, battuta di basilico, cipolla ramata di Montoro in agrodolce, ricotta, 'nduja e olio evo. Oppure la "Regina", «una classica rivisitata - spiega - che prevede mozzarella smontata e riamalgamata al cucchiaio con panna liquida in uscita, Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina con battuta di basilico, origano biologico toscano, olio extravergine di oliva». cod 57959

MangiaRè Pizza e Schiaccia
via Roma 242a - 50058 Signa (Fi)
Tel 391 3855234
www.cirioaltacucina.it

The View Lugano

Cucina gourmet con vista lago

Un'**accoglienza avvolgente** che combina **calore e autenticità** in un **ambiente studiato per essere confortevole e appagante**, grazie a un mix di stili che fondono tradizione e contemporaneità

The View Lugano (Planhotel Hospitality Group) è un boutique hotel nel cuore della città svizzera, una location davvero unica. Nel ristorante The View Fine Dining il lago "entra" nella sala attraverso le grandi vetrate accogliendo gli ospiti in un ambiente contemporaneo e raffinato. Durante la bella stagione la vista si fa ancora più straordinaria sulla terrazza TreCinqueZero. La cucina, guidata dallo chef Mauro Grandi, unisce tradizione, creatività e territorio: una sinfonia di sapori limpidi e dettagli sorprendenti.

Grandi firma menu stagionali che prendono ispirazione da una formazione classica per poi evolversi verso scelte e accostamenti inediti. Le citazioni mediterranee dialogano con le ispirazioni orientali, mentre le tecniche innovative convivono con i gesti più antichi. Massima attenzione viene data alle materie prime di stagione e del Ticino: cereali, verdure e formaggi, come il Bouchon della valle Muggio e le tante tome degli alpeggi vicini ne sono un'intensa testimonianza. Un'impronta gastronomica

che si fonda su semplicità, autenticità e valorizzazione dei territori.

Una carta, quella pensata da Mauro Grandi, che sa alternare proposte di pesce e di carne. Ecco allora il Sauté di mare, spigola, noci, capesante, astice, scampi e rombo e il Trancetto d'anatra novella arrosto con crema al sedano rapa, scaglie di tartufo nero e salsa al Vecchio Porto.

In alternativa alla scelta à la carte The View Fine Dining propone anche il menu Pommery Club, che offre l'opportunità di degustare una collezione di Champagne delle migliori annate in abbinamento a una selezione di finger food, e il menu bistrot dal tratto internazionale e versatile, adatto a ogni ora della giornata.

Un'offerta gastronomica che si allarga anche ad altre esperienze di degustazione. In linea con la continua evoluzione dell'hotel e la massima cura sul fronte della personalizzazione, non mancano approfondimenti legati al food. Ne sono un esempio le serate dedicate "Dining with the Stars", realizzate in collaborazione con Martino Crespi Events, che vedono chef due stelle Michelin protagonisti di momenti di alta cucina.

Tradizione e innovazione sono valori fondamentali anche per quanto riguarda il beverage. Il sommelier Mario Miranda guida la carta dei vini e dei cocktail prestando costante attenzione alla qualità e alla ricerca. Vengono premiati i vitigni autoctoni e i produttori visionari, che operano in linea con la filosofia green, sempre attenta all'ambiente, del gruppo Planhotel Hospitality. Massima attenzione viene pertanto riservata alle nuove tendenze. Dagli inediti vini gialli italiani alle birre artigianali da accostare alle portate gourmet, passando per un ventaglio raffinato di signature cocktail, gli ospiti sono invitati a scoprire, sperimentare, degustare e abbinare.

foto del servizio: Gionata Xerra

Ma The View Fine Dining non è solo eccellenza culinaria nei momenti canonici di lunch e dinner. Qui l'accoglienza gastronomica da alto palato è a tutto tondo. A partire dalla prima colazione, un riassunto di eccellenza, raffinatezza e creatività: espressione massima dell'idea di ospitalità di The View Lugano. Le proposte à la carte prevedono i grandi classici come le Uova Benedectine, alla Fiorentina e i French toast allo sciroppo d'acero, ma non mancano le idee unconventional pensate per rendere un'esperienza ogni inizio giornata. Il più appagante dei risvegli può essere a base di Sauté di scampi, di Polpa d'astice intero con uova affogate e salsa olandese e il caviale Beluga, accompagnati da una selezione di Champagne. cod 58003

The View Lugano
via Guidino 29 - 6900 Lugano
Paradiso (Svizzera)
Tel +41 91 210 0000
www.theviewlugano.com

Cibo salutare a Milano
Da **Bosco Brera** si va sul sicuro

Bosco Brera è un locale dalla precisa identità culinaria che si è avvalso dell'esperienza di Costa Group, trovando la propria dimensione in un design semplice ed essenziale, votato alla naturalità dei materiali e condito da tonalità calde e texture d'effetto, immergendosi nei meravigliosi anni '50-60.

Con un'atmosfera easy e rilassata, Bosco Brera accoglie i clienti a pranzo, proponendo piatti veloci ma genuini, e per cena, con ricette più ricercate ma che soddisfano tutti i palati, come anche le pizze realizzate con pasta madre di farine antiche. Lo stile caldo e confortevole è tradotto in forme pulite, funzionali, lontane da tutto ciò che è spreco: pietra bianca e legno naturale, pareti nude e candide, mood fiorito della texture extralarge, oggetti d'uso di un lontano mondo antico, quello agreste, ad incorniciare il tutto, come per ricordare le radici umili della tradizione gastronomica italiana. Il locale respira l'atmosfera familiare e genuina "tipica delle cucine di campagna", appositamente ricercata dai proprietari per questo angolo di città, in cui la vita frenetica di tutti i giorni si ferma per immergersi nella riscoperta del buono e del sano.

Un ristorante con cucina naturale e bottega, dove gustare ricette vegetariane e non, create con ingredienti di stagione, biologici o biodinamici

La ricerca della genuinità da parte dei proprietari è testimoniata anche dalla Bosco Bottega: un piccolo mercato del mangiar sano dove è possibile acquistare le eccellenze gastronomiche utilizzate in cucina, che hanno il plus di essere il risultato di un'agricoltura sostenibile. Bosco, facendosi interprete della genuinità di una cucina naturale fortemente ancorata alla tradizione, dà lezione del saper mangiar bene e del saper vivere in salute, in una perfetta armonia tra cibo, corpo e mente. cod 56517

Bosco Brera
via S. Carpoforo 7 - 20121 Milano
Tel 02 36632550
www.boscobrera.com

MILANO EAT&DRINK

PIZZOTTELLA, L'AUTENTICA PIZZA IN TEGLIA ROMANA

di *Gabriele Ancona*

Si definisce "oste romano", ma è un imprenditore fatto e finito che ha aperto locali a New York, Montecarlo, Miami e Milano. Qui **David Ranucci** è arrivato 20 anni fa e oggi si gode il suo distretto del food. Nato a Orbetello (Gr), Ranucci ha il merito di aver interpretato la tradizione trasformandola con le sue "taverne" in una tendenza. Ha infatti animato via Muratori (Porta Romana) prima con Giulio Pane e Ojo, a cui hanno fatto seguito, nel giro di pochi metri lineari, Casa Tua e Abbottega. E oggi completa il poker con Pizzottella, dove il pizzaiolo capitolino **Jacopo Mercuro** organizza la formula della pizza in teglia romana, per la prima volta a Milano.

Il locale, 40 coperti con asporto, ogni giorno propone un'offerta di 14 Pizzottelle a "quadrotto" (13x15 cm), sfornate su teglia rettangolare lunga e stretta, modello pala. Niente menu, ma una lavagna che segue anche l'andamento stagionale: cipolla e friggitelli, alici e stracciatella, ricotta, menta, fichi e prosciutto, per esempio. Le classiche prevedono Pizzottella carbonara, cacio e pepe, amatriciana, doppia mortazza. E poi le creative firmate Jacopo Mercuro come la Pizza dell'Oste (bufala, cicoria ripassata, porchetta) e la Mani in Pasta (doppio strato, farcita con prosciutto cotto alla brace, misticanza, stracciatella di burrata, pepe di Sichuan).

«L'impasto prevede un prefermento ad alta idratazione - spiega Mercuro - la cottura lenta conferisce a Pizzottella un gradevole effetto di croccantezza che si scioglie subito in bocca».

Ogni trancio viene proposto tra i 3,90 e i 4,90 euro e al cliente viene servito non su un piatto ma su una miniteglia da tre porzioni. Disponibili anche quelle social in formato da 30, 60 e 90 cm. cod 57562

Pizzottella
via Lodovico Muratori 8 - 20135 Milano
Tel 02 49534230 - www.pizzottella.it

PALERMO EAT&DRINK

SAPERI E SAPORI, DOPPIA LETTURA: OSTERIA TRADIZIONALE O GOURMET

di *Gianni Paternò*

Lo chef proprietario è **Salvatore Lipari**, terza generazione di una famiglia di ristoratori. Già a 8 anni Salvo bazzicava in cucina e girare il risotto era spesso compito suo. Una crescita di esperienza e responsabilità, arricchita da stage, serate a 4 mani, piccoli concorsi di cucina vinti. Nel 2006 arriva 2° al Cous Cous Fest e qualcuno lo segnala alla Prova del Cuoco, dove fa parecchie apparizioni.

Definisce il suo stile "la cucina della porta accanto": piatti tradizionali, di casa, ma che spesso ama rielaborare ed arricchire in maniera semplice fino a farli diventare in pratica gourmet, cosicché il cliente può spaziare dalla storia alla modernità.

Menu più che stagionale, arricchito da molti piatti del giorno sulla base di ciò che lui stesso trova al mercato, preparati secondo l'estro del momento. Tra i piatti tradizionali: caponata e involtini di melanzane, pepata di cozze, fettuccine al ragù di salsiccia e finocchietto, rigatoni alla norma, involtini di pesce spada, calamaro arrostito, tagliata di tonno. Tra i quasi gourmet: melanzane grigliate e salmone affumicato dallo chef, tortino di patate e gamberi con verdure croccanti, anelletti con ragù di tonno e spuma di melanzane, couscous verde con gambero cuore di calamaro e salsa allo zafferano, caponata di spada mandorle e cacao, risotto con gambero fiori di zucca finocchietto, spaghetti al nero scampi pomodorini, tonno al sesamo, rotolo di dentice. cod 58147

Osteria Saperi e Sapori
via Rammacca 20 - 90011 Bagheria (Pa) - Tel 091 932115
osteriasaperiesapori@libero.it

VILLA ACQUAVIVA IN MAREMMA PASSIONE PER L'ACCOGLIENZA

AGRIGUSTA

di Alessandro Maurilli

Negli anni '80 Serafino D'Ascenzi decide di lasciare le campagne del Viterbese per arrivare in quella che oggi è la tenuta Acquaviva. Un relais, fattoria e azienda vitivinicola e olivicola, che parte proprio dalla terra, quella che si trova tra le famose terme di Saturnia e il meraviglioso borgo di Montemerano.

La qualità di questa tenuta nasce dalla passione di una famiglia intera: i figli di Serafino si occupano uno della ricettività e della promozione, l'altro della produzione di vino e olio. La moglie Valentina è la regina della cucina del ristorante, dove la tradizione toscana si intreccia all'estro della creatività della cuoca. Qui è il trionfo delle materie prime: le verdure sono quelle dell'orto e si trovano in base alla stagione. Pasta e pane sono fatti in casa con le farine realizzate in azienda. Il resto dei prodotti è frutto di una selezione attenta tra aziende del territorio. cod 58138

Villa Acquaviva
s. Scansanese, Montemerano Saturnia
58014 Manciano (Gr) - Tel 0564 602890
www.villacquaviva.com

TUTTO IL FASCINO DEL PASSATO AL REGINA PALACE HOTEL DI STRESA

di Lucia Siliprandi

Fascino fin de siècle al Regina Palace Hotel di Stresa, l'albergo storico per elezione annoverato fra le strutture più belle della sponda piemontese del lago Maggiore. Inaugurato nel 1908, fu un tempo il buen retiro dell'élite cosmopolita e, ancora oggi, è il luogo ideale per eventi musicali, premi letterari e per gli incontri dell'aristocrazia economico-finanziaria. L'edificio in stile neoclassico, il cui restauro ha conservato nel minimo dettaglio l'impianto originario, è circondato da un vasto giardino, punteggiato da palme e da aiuole dai molteplici colori.

La hall è arredata con mobili antichi, lampadari di cristallo, pregiati tappeti persiani e grandi quadri di pittori del Seicento. Anche la nuova ala è in un continuum architettonico con la struttura d'inizio '900, a partire dalla stupenda scala a chiocciola con ringhiera in ferro battuto, fino ai pavimenti in marmo e alla cupola in vetro policromo frutto della maestria di artigiani locali. Lusso seducente per l'arredo delle camere: la Junior Suite ha tendaggi in seta damascata, letto a baldacchino e testiera dorata. Promette notti da re e regine la Royal Suite, dove nel salottino troviamo uno splendido scrittoio in bois de rose.

Benessere a tutto tondo al Regina Sporting Club, la nuova spa con tanto di piscina riscaldata di acqua salata con giochi d'acqua energizzanti, grotta con idromassaggio, bagni di vapore, fontana di ghiaccio e docce emozionali. La carta dei trattamenti s'ispira al viaggio nel mondo delle fragranze e delle manualità più ricercate. Dalle Filippine il massaggio con le conchiglie che, leggermente riscaldate, sprigionano calore e aiutano a sciogliere le contratture più difficili. Calma la mente e favorisce il sonno il massaggio rilassante con olio di mandorle. Idrata la pelle in profondità e dona serenità il massaggio con le candele all'aroma di vaniglia, cacao o erbe fini. Speciale il trattamento viso "Bava di lumaca" dai molteplici effetti: rigenera, purifica e illumina anche le pelli più stressate. cod 58139

Regina Palace Hotel
Corso Umberto I 29 - 28838 Stresa
(Vb) - Tel 0323 936936
www.regina-palace.it

HABITUÉ NEL CUORE DI NOLA LA CUCINA DI DELL'ARIA IN UN CLIMA PARIGINO

NAPOLI EAT&DRINK

di Vincenzo D'Antonio

Nel cuore di Nola (Na), in piazza Duomo, al primo piano di un palazzo nobiliare del XVIII secolo, è da qualche mese in funzione il ristorante Habitué. Ne sono mentori Fabio Coppola, Giuseppe Vetrano e Vincenzo Cangemi. Siamo nell'Ager Nolanus, là dove il Vesuvio mostra di sé il versante meno noto. Agro fertilissimo a connotare millenni addietro la Campania Felix. Il centro più importante dell'Ager Nolanus è appunto la città di Nola. L'antica festa dei Gigli è Patrimonio dell'Umanità e Nola, non dimentichiamolo diede i natali a Giordano Bruno.

Nel locale si emula ammirevolmente il convivio parigino dei primi decenni dello scorso secolo. Due sale ben arredate, tavoli ben distanziati tra loro, luci idonee a valorizzare i piatti che esita la cucina. Cucina governata abilmente dal prode giovane cuoco Raffaele Dell'Aria, dall'esperienza di Taverna Estia proveniente.

Servizio garbato e professionale che già sa dare mostra di sé sia nel porgere il gradito benvenuto dalla cucina, sia nel saper consigliare, da doviziosa carta scegliendo, il vino giusto ben servito negli appropriati calici. Si opta per il Morellino di Scansano Docg 2015 che già bene accompagna un ottimo primo piatto: Gnocchi con salsa di peperoncini verdi, crudo di gamberi rossi, aglio nero di Voghiera. Altro meditato e ghiotto assaggio di eccellenti primo: Linguine (by Pastificio Gentile) con ragù di polipetti alla Luciana.

A seguire, ben inclini a cogliere i suggerimenti, un eccellente Tataki di tonno; qui il cuoco palesa tutta la sua grande competenza e la sua robusta tecnica. Tra i dolci, la scelta rivelatasi ben felice, cade sul Tiramisù rivisitato con choco ball al cioccolato fondente, crumble al savoiardo, spuma al marsala, caffè espresso.

Prezzi di lodevole onestà, sono presenti anche proposte di menu degustazione. cod 58130

Habitué
Piazza Duomo 69 - 80035 Nola (Na)
Tel 392 0580778
www.facebook.com/habituenola

ALLOGGIARE IN UN EX BIRRIFICIO TEXANO A SAN ANTONIO IL FASCINO DELL'HOTEL EMMA

di Leonardo Felician

L'hotel Emma di San Antonio è un birrificio di fine '800 restaurato negli interni su disegno dello studio Roman&Williams di New York. Dispone di 147 camere e suite che incorporano la grandezza del Texas e del meridione degli Stati Uniti insieme a un gusto veteroindustriale un po' retrò dato dalla conservazione di antichi macchinari nella grande hall.

Il calore dell'arredamento in legno e gli ampi spazi nei corridoi, nelle camere e soprattutto nelle diverse suite contrastano con il retaggio di vecchia fabbrica e rendono l'albergo veramente un luogo inusuale dal fascino tutto particolare.

La ristorazione offre una miriade di possibilità con il bar Sternewirth e il ristorante Supper dove la miglior cucina locale è preparata dallo chef John Brand. cod 58133

Hotel Emma
136 E. Grayson - San Antonio,
Texas, Usa - Tel 001 2104488300
www.thehotelemma.com

ROMA EAT&DRINK

RISTORANTE 1978
GUSTO, ELEGANZA E CUCINA STAGIONALE

di Mariella Morosi

Basta varcare una porta rossa e ci si immerge in un'atmosfera speciale dove le aspettative del buon cibo si fondono con il piacere di un ambiente in cui la semplicità e la morbidezza di forme e colori diventano eleganza. La cucina è affidata a **Eros Bruno**, chef piemontese già con il tristellato Enrico Crippa e con esperienze in mondi lontani e a bordo di navi da crociera. Il menu di "Ristorante 1978" è stagionale e prevede due percorsi-degustazione da 5 o 7 portate. I piatti sono equilibrati e dai sapori decisi e riconoscibili. Qui in esclusiva si può gustare la carne di Vicciola, una rara razza bovina piemontese che viene allevata a nocciole. Tutto è accuratamente fatto in casa. Tra gli appetizer e i petit four sono da provare il Tataki di tonno bianco con sedano, caviale e meringa alla cipolla di Tropea, la Fonduta al gorgonzola con sfere fritte di vitello allo speck e tartufo, il Foie gras con gelatina di mandorla, polvere di grissini e ristretto di caffè.

Tra i primi piatti segnaliamo gli Spaghettoni quadrati tirati a mano con aroma di limone, astice e terra di salvia, le Chicche di patate con un ripieno di foie gras e porri con tartufo bianco e le varie tipologie di risotti. Di interesse anche i piatti forti, dal Piccione con i suoi tagli a base di barbabietola, cavolo e nocciole alla Cappesanta con polvere di grissini, topinambour, olive e sorbetto di pomodori. Per concludere è da provare la Ganache al cioccolato fondente con spugna al cacao e arancia.

La carta dei vini porta la firma di Laura Paone, già head sommelier di Oliver Glowig e dell'Enoteca Achilli al Parlamento. Interessante la selezione di etichette. cod 58122

Ristorante 1978
via Zara 27 - 00198 Roma
Tel 06 69335743 - www.ristorante1978.it

TORINO EAT&DRINK

LA LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO
CUCINA ELEGANTE E DI SPERIMENTAZIONE

di *Piera Genta*

L'elegante location, circondata da vigneti e immersa nella natura, si trova all'interno dei locali che un tempo ospitavano la limonaia di un monastero del '500, oggi relais di lusso nella campagna astigiana. Ad accogliere gli ospiti il direttore di sala Francesco Palumbo, con trascorsi al fianco di Claudio Sadler e Carlo Cracco, affiancato dal giovane Andrea Paduano; l'offerta gastronomica è firmata da Enrico Bartolini e dal resident chef Gabriele Boffa, giovane albese con un curriculum ricco di esperienze stellate. La cucina si presenta raffinata, creativa, equilibrata negli accostamenti che tengono conto delle tendenze gastronomiche del momento. Il menu si articola, oltre alle proposte della carta, in due percorsi degustazione: il primo classico, legato ai sapori tipici della tradizione, e il secondo "cuore e mente" fatto di sei assaggi di passione, un viaggio emozionale guidato dall'estro creativo dello chef. In stagione l'offerta si arricchisce con proposte studiate per gustare il tartufo bianco. I menu vengono accompagnati da una proposta di degustazione di vini. Il ristorante dispone di una fornitissima cantina, circa 300 etichette non solo italiane conservate presso "il teatro del vino".

Tra i piatti più interessanti il delicato Merluzzo, porcini e bagnetto verde, dove si comprende subito l'attenzione che viene dedicata alle cotture che fanno apprezzare la qualità di una materia prima eccellente. I porcini sono cotti nei barattoli con l'olio e il liquido è utilizzato per condire il piatto. Nel menu creativo un piacevole Crudo di pescato e ginepro all'italiana. Piccole attenzioni ad inizio pasto con insoliti stuzzichini, il pre-dessert e la pasticceria mignon, veri gioielli anche nella presentazione. cod 58131

La Locanda del Sant'Uffizio
Strada del Sant'Uffizio 1 - 14030
Cioccaro di Penango (At) - Tel 0141 916292 - www.relaissantuffizio.com

MAREMMA IN TAVOLA ALLA TRATTORIA FALCONI

di *Roberto Vitali*

Lui le definisce "serate goderecce" ma - da bravo sommelier Ais - le serate organizzate nel suo ristorante sono anche validi momenti sotto il profilo culturale. Stiamo parlando della Trattoria Falconi a Ponteranica (Bg), dove sono attivi i fratelli Giorgio (cuoco) e Marco (sommelier e direttore di sala). Trattoria antica, conosciutissima e ben frequentata (è il posto gastronomico preferito dal giornalista Vittorio Feltri).

Una delle serate più recenti è stata dedicata alla carne di razza maremmana in abbinamento ai vini toscani. Il pezzo forte è stato il Filetto di pura razza maremmana servito su bracieri roventi in abbinamento a Sassicaia Bolgheri Doc 2011, uno dei vini più noti e costosi del mondo, arricchito dalla leggenda dei Marchesi Incisa della Rocchetta che hanno creato questo mito nella Tenuta di Castagneto Carducci. Grande il successo della serata, che si è chiusa con i cantucci della casa e Vin Santo del Chianti Badia di Morrona. Un altro vino interessante è stato il Capoccia Ciliegiolo Doc Maremma Toscana abbinato ai Ravioloni di pasta fresca. cod 58063

Trattoria Falconi
via Valbona 81 - 24010 Ponteranica (Bg) - Tel 035 572236
www.trattoriafalconi.it

GELA, DIMENTICATA MA OSPITALE. CUCINA TIPICA, STORIA E HOTEL ALL'ALTEZZA

di Claudio Riolo

Per arrivare a Gela, in provincia di Caltanissetta, si attraversa la Sicilia agricola, un immenso territorio coltivato tra grano, ortaggi, frutteti, legumi, vigne, uliveti, allevamenti suini, bovini, ovini. Città dalle antiche origini, Gela costeggia il mare con larghe spiagge di sabbia, è nota anche per il buon pane e i carciofeti. L'itinerario che proponiamo è sufficiente per cogliere il meglio della città e comprende tre locali storici: un ristorante di moderna concezione, un albergo di famiglia di rinomata ospitalità, una piccola azienda agricola con negozio.

Per pranzo e cena segnaliamo Totò Ristorante Centrale. Antonio Marino in cucina, coadiuvato dal padre Giuseppe, si basa su semplici regole: cibi di prima scelta, ricette personali e poco elaborate, tradizione e un pizzico di creatività. La sua cucina naturale svela l'immenso piacere dei sapori. Decide il menu ogni giorno in base alla disponibilità del mercato e soprattutto pesce. Tra i piatti, solo a titolo d'esempio, segnalo il delicato Raviolo con pesce, calamari e ortaggi; saporito e leggero il Fritto degli angeli; notevole il calamaro aperto e passato delicatamente al forno per renderlo chiaro e tenero; il Polpo con olio evo e prezzemolo.

Per il soggiorno consigliamo l'Hotel Sole, piacevole, non lontano dal centro e in vista del mare, vicino al Museo Archeologico. Diciotto camere e suites ampie, luminose, arredate in stile classico, con terrazzo; aria condizionata, wifi gratuito, tv satellitare e ogni comodità. Segnalo l'ottima prima colazione nella veranda con servizio a buffet: caffetteria, frutta fresca e in succhi, torte e dolci, formaggi e salumi, pane fresco, yogurt solo per esempio.

Vino, olio evo legumi, ortaggi, frutta, di produzione propria, si acquistano al negozio dell'Azienda Ciaramella, a 100 mt dal Museo Archeologico. I terreni si trovano sulle colline a circa 15 km a nord dalla città. Curata dai coniugi Maria Rosaria Ciaramella e Rocco Cocchiaro, conta 23 ettari, compreso un lotto nella campagna di Bulala.

Spostandoci in contrada Arancio di Gela, sulle colline a nord e al confine con Butera troviamo i terreni delle vigne a 400 m di altitudine, terra rossa e pietrisco esposti a est-ovest e ben soleggiati. In limitata quantità l'azienda produce Inzolia, Nero d'Avola, olio evo, mandorle, ceci, lenticchie, fave, frutta di stagione.

Come Ambasciatori delle Arti suggeriscono il fascinoso Museo Archeologico di Gela che raccoglie oltre 4mila reperti di età greca e romana e medievale. Aperto dalle 9 alle 19. cod 58151

TAVOLE ROMANE

MARITOZZODAY

1 DICEMBRE 2018

WWW.MARITOZZODAY.IT
#MARITOZZODAY2018

BOLOGNA EAT&DRINK

OSTERIA DELLA CAVAZZONA ESTRO E RISPETTO DELLA TRADIZIONE

Il piccolo borgo della Cavazzona, terra di confine fra Bologna e Modena, con il torrente Samoggia lì a due passi a far da spartiacque, è una antica stazione di posta per il cambio cavalli, sulla via Emilia. La tradizione di locanda è quindi di casa sotto gli storici portici che accolgono l'omonima Osteria della Cavazzona di Marco Messori, il gioviale cuoco emiliano con alle spalle una lunga esperienza dal mitico ristorante Fini di Modena.

Dopo una sapiente ristrutturazione, il locale ha assunto un tono elegante, intimo al punto di far sentire il commensale un ospite più che un cliente. Ad accogliere i commensali il vassoio del pane in 5 intriganti declinazioni, tutte rigorosamente fatte in casa (come la pasta e i dessert). Nel menu è la tradizione emiliana a far da fil rouge, con Tortellini in brodo di cappone talmente da "dito mignolo" che un piatto ne contiene circa una ottantina. Nel filone territoriale spicca una rarità come il Pasticcio di tortellini in crosta, ma anche lo Sformatino di pasta frolla dolce ripiena di tortellini con ragù bianco, piatto natalizio di probabile discendenza rinascimentale estense.

Oltre alla tradizione emiliana (che prevede un sostanzioso menu degustazione di 7 portate a 45 euro) Marco riserva grande attenzione alle carni con ricercati tagli nazionali e qualche chicca d'importazione come la nipponica Kobe. Il venerdì il pesce fresco arriva direttamente dalla Stagnone di Marsala e si traduce in originali antipasti come la Spadellata di polpo su crema di pistacchi di Bronte, julienne di olive taggiasche e maionese di polpo, piatto solare e di grande impatto gustativo.

di *Giuseppe De Biasi*

In sala vigila con discrezione il fratello Andrea, curioso ricercatore di vini come di pregiati e selezionati distillati nazionali ed esteri. Primi sui 12-15 euro, secondi 18-22 euro, dolci a 6 euro (tutti golosamente attraenti). cod 58132

Osteria della Cavazzona
Via Emilia Est 157 - Cavazzona (Mo)
Tel 059 932504
www.osteriadellacavazzona.it

GU' A BERGAMO

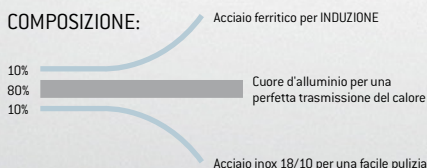
CUCINA GIAPPONESE CREATIVA

di *Lucio Tordini*

La prima impressione è quella di entrare in un luogo segreto, dove la quiete regna sovrana e dove si possono fare vere e proprie esperienze gastronomiche grazie alla passione e all'abilità di uno chef di grande talento. "Gu' Creative Taste" si trova nel centro di Bergamo, dietro via Sant'Orsola. Il locale è moderno, arredato con eleganza e curato nei dettagli, ma riesce allo stesso tempo a far sentire l'ospite a proprio agio. È il posto giusto per chi ama sushi e sashimi ed è aperto a rivisitazioni e contaminazioni, ma anche per chi è sempre stato scettico verso la cucina giapponese classica.

Quella di **Gustavo Vandsbergs** è una cucina che non sarebbe corretto definire "fusion". Lui preferisce l'espressione "gusto creativo". Nessun limite alla fantasia dunque, per offrire al cliente la possibilità di fare un viaggio tra i sapori di varie parti del mondo, lasciandosi sorprendere da accostamenti apparentemente azzardati ma che riescono a convincere anche i palati più esigenti.

35 anni, laureato in ingegneria chimica, Gustavo è originario del Brasile ma ha viaggiato molto. Le sue esperienze si ritrovano nei piatti, che partono dalla tradizione giapponese per poi lasciarsi contaminare da suggestioni e incroci con la cucina brasiliana ed europea. Una ricerca continua, fatta di materie prime sempre di altissima qualità abbinate con sapiente maestria, in un bilanciamento perfetto tra sapori apparentemente contrastanti, che in bocca si risolvono in un sorprendente equilibrio. cod 57840

Gu' Creative Taste
via Sant'Orsola 5/H - 24122 Bergamo
Tel 320 2855277
www.gubergamo.it

COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.

www.pentoleagnelli.it

Sirha

Dove si inventano i piatti di domani

GENNAIO
Dal 26
al 30

Sirha, dal 26 al 30 gennaio 2019 all'Eurexpo di Lione, è diventato uno dei più grandi saloni mondiali del Food service, focalizzato su influenze e innovazioni del settore, pur mantenendo un carattere gioioso e... goloso. Abbiamo intervistato la direttrice generale del Sirha **Marie-Odile Fondeur**.

Come definisce il Sirha nel 2019?

È uno straordinario meeting d'affari dove oltre 200mila operatori professionali, di cui 5mila chef, sono lieti di trascorrere del tempo insieme. Vengono a Lione a Sirha per confrontarsi e assimilare le principali tendenze della ristorazione, le nuove tecniche e i nuovi servizi. Le nostre 10 aree di animazione e i nostri 21 concorsi contribuiscono a questo arricchimento, ruotando attorno a 3mila espositori, per valorizzare la creatività e creare business.

Quali sono le tendenze che emergono da questa edizione?

La nostra rete di eventi e partner mondiali ci permette di essere in costante interazione con gli attori del Food Service, offrendoci una posizione privilegiata. Il Sirha è anche strettamente legato agli chef di tutto il mondo, in particolare attraverso il Bocuse d'Or e la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Grazie a questa vicinanza, assistiamo all'emergere di importanti influenze che modificano i desideri e le esigenze dei consumatori. Per questa edizione abbiamo identificato 7 influenze che saranno presenti nel salone. I consumatori si preoccupano ormai del loro impatto ambientale, ma anche di ciò che favorisce il loro benessere, mentre desiderano vivere vere e proprie esperienze culinarie. Abbiamo svolto un lavoro di proiezione a lungo termine per anticipare sempre di più il comportamento dei consumatori.

Ingresso gratuito
con il codice invito: PPPTPA

foto: Le Fotographe

Come intendete condividere la decodifica di queste innovazioni?

La nostra missione è quella di condividere queste ultime influenze nel settore della ristorazione per preparare i professionisti alle nuove sfide, attraverso i nostri studi, le nostre aree di animazione, i nostri servizi per i visitatori e la nostra offerta per gli espositori. Siamo convinti che il Food service definisca l'alimentazione di domani ed è per questo che organizziamo durante il salone il Sirha World Cuisine Summit, un eccezionale workshop sul futuro dell'alimentazione. Relatori di fama mondiale condivideranno le loro convinzioni, scelte e migliori pratiche, portando la loro visione per affrontare la grande sfida del "mangiare bene". Sirha è dove prendono forma il Food service e l'alimentazione di domani!

cod 57904

Per informazioni: **www.sirha.com**

Marie-Odile Fondeur

foto Florian Andergassen

Dopo il successo del road show, arriva Top of Vini Alto Adige

NOVEMBRE 30

Dopo aver attraversato l'Italia con "I vini dell'Alto Adige in tour", il road show andato in scena il 6-7-8 ottobre a Roma, Firenze e Milano con la partecipazione di oltre 1.200 persone tra operatori, stampa e appassionati, il Consorzio Vini Alto Adige si prepara al prossimo appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche locali, che sarà questa volta poco distante da casa.

La data da segnare sul calendario per tutti gli amanti dell'Alto Adige del vino è il 30 novembre: dalle 14 alle 21, il Kurhaus di Merano ospiterà l'ormai tradizionale rassegna "Top of Vini Alto Adige", la vetrina delle etichette altoatesine che si sono aggiudicate i riconoscimenti più prestigiosi nelle edizioni 2019 delle principali guide nazionali del vino. Saranno più di un centinaio i vini protagonisti. Un'occasione imperdibile per degustare il meglio della produzione enologica altoatesina, così come l'hanno vista e recensita i più importanti nomi della critica del vino nazionale.

«Dopo il road show in cui abbiamo proposto una selezione di 50 vini suddivisi in base al comune denominatore del vitigno - commenta **Eduard Bernhart**, direttore del Consorzio - con Top of Vini Alto Adige offriremo a wine lover e operatori del settore una chiave di lettura differente. Si tratta di un appuntamento ormai consolidato della nostra agenda annuale, in cui è possibile scoprire in un'unica cornice le etichette premiate dalla critica. Il fatto che questo evento abbia luogo sul territorio non è casuale: ci piace pensare che Top of Vini Alto Adige possa rappresentare un punto di partenza per chi desiderasse approfondire e ampliare, con visite dirette alle aziende di interesse, la propria personale panoramica delle cantine e dei vini locali».

L'appuntamento con "Top of Vini Alto Adige" è per il 30 novembre al Kurhaus di Merano, dalle 14 alle 21. L'evento è aperto al pubblico acquistando sul posto un biglietto di ingresso. cod 58013

Per informazioni:
www.vinialtoadige.com/eventi

Expo Riva Hotel 2019 43ª edizione nel segno dell'autenticità

Autenticità: questo il focus della 43ª edizione di Expo Riva Hotel, in programma dal 3 al 6 febbraio 2019 al Quartiere Fieristico di Riva del Garda (Tn). Food&Equipment e Coffee&Beverage, restano le due aree tematiche della fiera con più di 16mila metri quadrati espositivi occupati, nel 2019 si popolano di aziende e grandi brand da sempre attivi nella promozione del Made in Italy. «Sono oltre 200 le realtà che presenteranno i loro prodotti alimentari a Expo Riva Hotel il prossimo febbraio - sottolinea **Carla Costa**, responsabile area fiere di Riva del Garda Fierecongressi - si tratta di aziende capaci di trasformare materie prime di qualità in vere e proprie eccellenze agroalimentari perfettamente in linea con i gusti sempre più particolari ed esigenti della clientela moderna».
Nell'era dei palati 4.0 infatti, temi come il biologico, il veganismo e i superfood sono ormai imprescindibili anche nel contesto alberghiero e le grandi aziende del food e del beverage si trovano a dover adattare la loro consolidata esperienza a tecniche di produzione innovative, capaci di combinare i prodotti della tradizione culinaria italiana con alghe, semi e bacche che si possono trovare ormai anche in piatti simbolo della cucina tricolore come la pasta. cod 52835
Per info: **www.exporivahotel.it**

In arrivo a Roma una dolce invasione di maritozzi

Grande attesa per la **2ª edizione del Maritozzo Day**, sabato 1° dicembre. Una **festa diffusa**, **locale e digitale**, che celebra la **golosa specialità romana**, sorridente grazie a un enorme baffo di ripieno nel mezzo

Il maritozzo è una soffice e invitante pagnottella della tradizione capitolina fin dall'antica Roma. L'impasto classico è con acqua, farina, lievito, zucchero, latte, uova e burro/olio. Il punto di partenza, oggi più che mai, per una serie infinita di rivisitazioni tanto dolci quanto salate: alle versioni tradizionali con panna montata o quaresimale con uvetta e pinoli, si affiancano sempre più varianti contemporanee creative, vegane e anche senza glutine.

Il Maritozzo Day - organizzato dal sito gastronomico Tavole Romane (**www.tavoleromane.it**) e con Italia a Tavola come media partner - nasce con l'intento di celebrare una specialità gastronomica romana, a partire dai quartieri della città e dintorni, tramite un evento diffuso e completamente gratuito che sfugge al paradigma della location unica, portando la gente direttamente presso le insegne partecipanti e dunque "a casa" degli artigiani coinvolti.

Per partecipare basta consultare la lista degli indirizzi aderenti sul sito **www.maritozzoday.it** e scaricare, a partire da metà novembre, gli appositi coupon. Si avrà così diritto a un maritozzo omaggio per ciascun locale scelto, con la possibilità di lanciarsi in una vera maratona del maritozzo. La festa sarà anche digitale all'insegna della condivisione, tramite l'hashtag **#maritozzoday2018** sui principali social media.

DICEMBRE
1°

Ancora più ricco e gioioso, il Maritozzo Day tornerà a Roma il 1° dicembre con il doppio degli artigiani aderenti (circa 40), tra conferme e new entry, pronti a espugnare, con le loro creazioni, i cuori di tutti i "maritozzo lovers" che vorranno partecipare all'evento. Contribuiranno per un giorno a elevare il quoziente di felicità di un'intera città!

Oltre alla distribuzione omaggio, sono previste numerose iniziative a tema presso ristoranti e osterie della città grazie a chef e osti che aderiscono all'evento. Sono main sponsor del Maritozzo Day Acqua Clavdia e Molino Paolo Mariani, che titoleranno premi speciali ai maritozzi più amati, scelti tramite sondaggio. Collaborano all'evento Radio Food, Mercato Centrale Roma, Passion Fruit Hub e Slurp Design. cod 58032

Per informazioni: **www.maritozzoday.it**

Fiera Hotel, un successo
Il turismo mette le ali all'economia

Hotel, la fiera specializzata per hotellerie e ristorazione, è da oltre 40 anni un appuntamento da non perdere: con oltre 600 espositori e 22mila presenze, il numero dei visitatori anche quest'anno è aumentato. Un programma molto vario di convegni, workshop e premiazioni ha promosso lo scambio e il contatto tra diversi attori di un settore dinamico. Hotel attira ogni anno sempre più visitatori da tutte le regioni italiane e dall'intero arco alpino, un segno questo che la fiera ha un'importanza sempre crescente sia nel contesto nazionale che in quello internazionale. A sottolineare questo la visita del ministro degli Interni Matteo Salvini l'ultimo giorno di fiera.

«Già solo la qualità degli stand - per la quale vogliamo ringraziare i nostri espositori - rivela come il turismo in Alto Adige si stia muovendo soprattutto in direzione della qualità e dell'orientamento al futuro», afferma **Thomas Mur**, direttore di Fiera Bolzano: «I convegni e i dibattiti nell'ambito di Hotel hanno dimostrato che mai come oggi è necessario costruire un turismo sostenibile, che si confronta con i cambiamenti sociali e che coinvolge sempre di più la popolazione locale».

Un alto numero di visitatori specializzati hanno partecipato al Communication Forum dal titolo "Una nuova compagna di viaggio: cerca, prenota e pianifica con l'assistente vocale" e al congresso "Turismo e Architettura" sul tema "Un valore aggiunto per il territorio". Mentre l'esperto digitale Stefan Niemeyer ha proposto scenari futuri in cui si viaggia grazie ad un assistente digitale, gli esperti di architettura e turismo hanno messo al centro delle loro riflessioni il paesaggio, sia in rapporto agli ospiti che agli abitanti. Un ottimo successo ha riscontrato l'iniziativa dell'ultimo giorno di fiera, dal titolo "Più prodotti locali negli alberghi grazie ai prodotti contadini", durante la quale i visitatori hanno potuto conoscere prodotti locali di alta qualità, proposti da 24 aziende del marchio Gallo Rosso.

Le nuove date per il prossimo appuntamento sono già fissate: Hotel 2019 si svolgerà dal 14 al 17 ottobre presso Fiera Bolzano. cod 58052

Per informazioni:

www.hotel.fierabolzano.it

Viticoltori di collina
MARSURET
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
VALDOBBIADENE
VITICOLTORI DI COLLINA
1936
MARSURET
Extra Dry
PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
IL SOLLER
VALDOBBIADENE
1936
MARSURET
Guia
Preziosi e sparsi sono i vigneti che la famiglia Marsuret si trasmette di generazione in generazione, coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e la composizione dei terreni ogni singolo vigneto esprime caratteristiche e particolarità straordinarie che insieme contribuiscono alla grande qualità dei vini Marsuret.
marsuret.it

Non solo social

Promozione efficace dei locali sul web

Essere presenti online è un fattore fondamentale per la promozione di un locale. Basti pensare che il consumatore odierno, prima di prenotare un tavolo, consulta siti e legge recensioni per scegliere il ristorante. Una buona strategia è cercare di essere rintracciabili nei motori di ricerca e gestire in modo opportuno le recensioni.

Sono tante le realtà che da tempo hanno impostato la loro "digitalizzazione" attraverso l'apertura di canali social come Facebook e Instagram. Un'ottima idea per raccontare il day by day del proprio locale ma, senza una presenza web solida e ben strutturata, può risultare insufficiente, con esiti inferiori rispetto al tipo di investimento che richiede. Di fatto, un ristorante necessita principalmente di uno strumento che consenta una gestione semplice delle prenotazioni, dando tutte le informazioni, le notizie e i recapiti in modo chiaro e differenziante.

Quali sono le tappe da seguire per garantirsi una presenza online vincente? Il primo passo è sicuramente quello di sviluppare un sito internet, una vetrina nella quale il potenziale consumatore può iniziare a conoscervi e trovare tutte le informazioni più importanti. Ad oggi, la creazione di un sito non richiede più grandi conoscenze tecniche come un tempo. Infatti, grazie ai numerosi template predefiniti e facili da personalizzare, bastano solo pochi clic per ottenere una piattaforma efficace e su misura.

Ovviamente, il miglior consiglio per lanciare con successo la nuova base virtuale nel World Wide Web è quello di affidarsi ad un'agenzia di comunicazione esperta in siti

LE PAGINE ESSENZIALI

- Una **homepage**, dove mostrare le informazioni principali (nome, tipo di ristorante, indirizzo)
- Una pagina "**Chi Siamo**", dove raccontare la propria storia e filosofia di cucina
- Una pagina "**Menu**", dove presentare i diversi piatti dell'offerta gastronomica
- Una pagina "**Eventi**", dove promuovere menu a tema (San Valentino, Capodanno, ecc.) o particolari appuntamenti di degustazioni o altro
- Una pagina "**Contatti**", dove esporre i recapiti, gli orari d'apertura e il modulo contatti

responsive e strategie SEO per essere facilmente rintracciabili nei principali motori di ricerca.

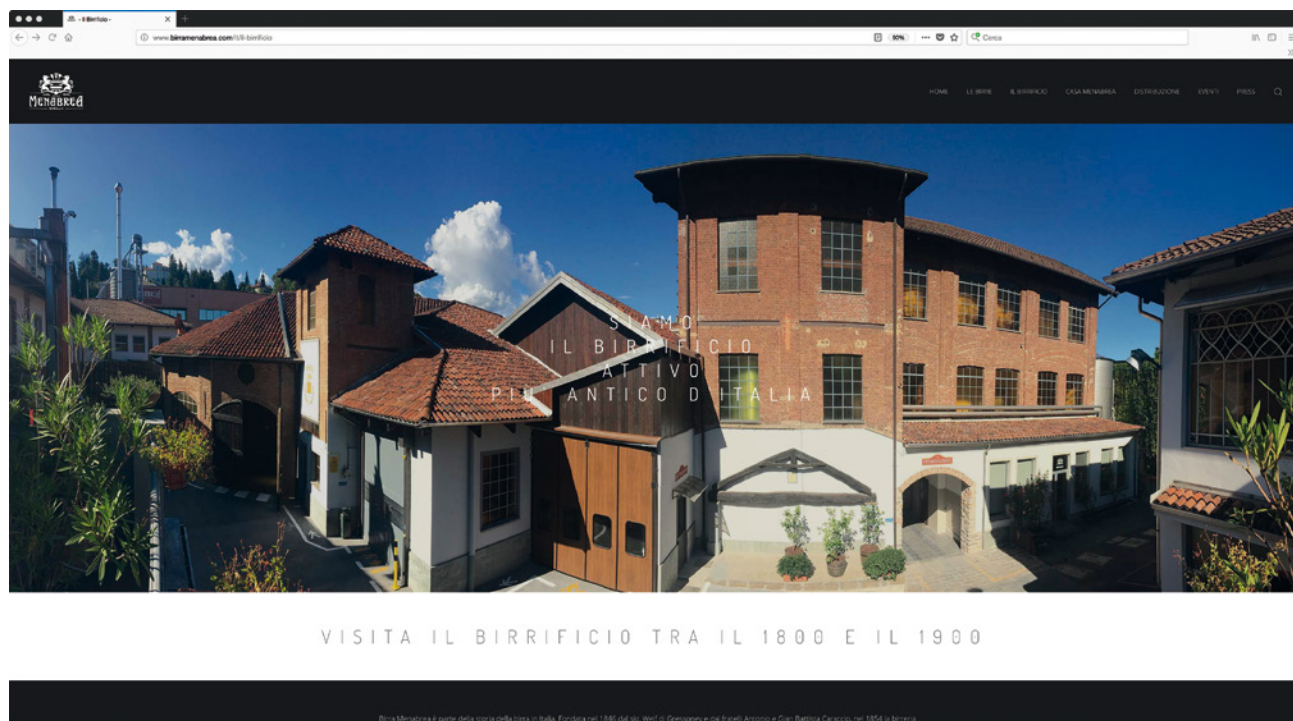
Il secondo passo verso il successo digitale è posizionarsi in modo convincente sui cosiddetti siti di recensioni. Proprio come propongono ultimamente i numerosi cooking show e format tv in stile "4 Ristoranti", queste "guide Michelin del web" permettono non solo di mostrare il proprio locale ad un pubblico molto ampio e interessato all'argomento cucina, ma anche di poter ricevere dagli stessi clienti valutazioni sulla qualità del locale, dei piatti e del servizio proposto.

Per questo motivo risulta importante amministrare con cura la propria pagina o affidarla ad un community manager che, senz'altro, può fare la differenza sia in termini di visibilità che di fatturato; soprattutto quando si tratta di gestire eventuali feedback negativi o attacchi sleali (recensioni false o comprate): il consiglio per garantirsi un buon riscontro online è quello di affrontare in modo corretto le relazioni con gli utenti del sito, ringraziando chi è stato cortese e rispondendo alle critiche sempre con pacatezza ed eleganza.

Altra strategia interessante da considerare è quella inerente alle "esperienze", una serie di possibili attività per far vivere in prima persona al proprio cliente un momento speciale legato, ad esempio, al cibo, all'arte, alla moda o alla fotografia. Serate a tema, degustazioni con abbinamento di vini, cene con musica dal vivo o una mostra fotografica sono solo alcuni esempi del tipo di manifestazione che è possibile organizzare per il lancio del proprio locale o per renderlo maggiormente attrattivo anche per un pubblico più variegato ed esigente. Dal punto di vista digital è bene promuovere queste attività sul proprio sito o attraverso le sponsorizzazioni sui maggiori social network per rendere l'evento visibile al vostro perfetto target di riferimento (età, sesso, zona di provenienza e passioni sono solo alcune delle opzioni contemplabili per un corretto piano di promozione).

Per concludere questo tour digitale in formato enogastronomico, non si possono non citare le molteplici applicazioni mobile dedicate alla consegna a domicilio. Just Eat, Deliveroo, Glovo e Foodora sono solo alcune delle più note app di food delivery che negli ultimi due anni hanno portato i loro servizi di recapito cibo in tutte le principali città italiane. La soluzione ideale con la quale estendere l'immagine del proprio brand, portando il buono della propria cucina direttamente a casa dei clienti. cod 57895

Per informazioni: **www.jacleroi.com**

Nuovo sito web per Birra Menabrea

È online il **nuovo sito aziendale di Birra Menabrea** (www.birramenabrea.com), il **birrificio più antico d'Italia** fondato a **Biella nel 1846** e riconosciuto nel mondo per la sua eccellente qualità

Un website moderno, rinnovato nel design e caratterizzato da una tecnologia responsive, per una navigazione che si adatta ad ogni tipo di dispositivo mobile. Caratterizzato da immagini di prodotto impattanti e in alta definizione, da video e da testi brevi ma esaustivi, anche in lingua inglese, il nuovo sito cattura l'attenzione del consumatore e lo coinvolge emotivamente nel mondo Menabrea, fatto di tradizione, gusto e innovazione.

Il visitatore ha la possibilità di rivivere la storia di Menabrea, un'azienda presente sul mercato da 172 anni, attraverso fotografie e disegni dell'epoca. Nella parte dedicata al "Birrificio", grazie a una modalità interattiva, l'utente può entrare nel vecchio stabilimento e visitare virtualmente i diversi locali dell'antica fabbrica. Dal passato glorioso ad un presente proiettato sempre più al futuro: Menabrea è oggi un brand d'eccellenza in tutto il mondo, protagonista di un processo di ammodernamento tecnologico di ampio respiro.

Nuova è la sezione dedicata a "Casa Menabrea", il Museo di Birra Menabrea entrato a far parte di Museimpresa (Associazione italiana archivi e musei d'impresa promossa da Assolombarda e Confindustria). L'utente può pregustare, in un suggestivo video, un'anticipazione della visita guidata che si può effettuare di persona per scoprire la storia della birra e dell'azienda italiana.

Rivista e accattivante è inoltre la parte dedicata agli "Eventi", continuamente aggiornata con le più importanti iniziative promosse dal marchio biellese sul territorio nazionale, mentre nella sezione "Press", snella e funzionale, è visibile la rassegna stampa di Birra Menabrea con gli articoli pubblicati dai diversi organi di informazione.

Il nuovo sito, progettato per diventare un prezioso strumento di comunicazione, si affianca e consente di accedere direttamente agli altri canali social in cui Birra Menabrea è già da tempo presente (Birra Menabrea Official e Casa Menabrea sono su Facebook e Instagram). Un modo per garantire un dialogo continuo e sempre più interattivo con il consumatore. cod 57957

Birra Menabrea
via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

JOBhoreca

Un ponte tra domanda e offerta

JOBhoreca.it è l'evoluzione di Consultazienda, che dal 1991 ha **accompagnato decine di migliaia di persone nella ricerca di lavoro** nell'universo **ospitalità**. Non un cambio di nome, ma una **significativa spinta in avanti**

Tantissimi servizi innovativi di ultima concezione, sempre conservando quel valore profondo dei rapporti umani e quel solido senso di responsabilità per costruire un percorso professionale virtuoso. JOBhoreca.it by Consultazienda è una piattaforma dedicata a tutti gli attori del mondo Horeca: a chi ha un hotel, un ristorante, una pizzeria, un bar, una gelateria, una pasticceria o a chi gestisce più attività. Ma anche a chi fa parte del personale a ogni livello (cuoco, capo partita, aiuto cuoco, commis di cucina, direttore d'albergo, cameriere, chef de rang, maitre, barista, barman, barmaid, cameriera ai piani, pasticcere, gelatiere...).

Con lo sviluppo della tecnologia digitale si è diffuso anche l'utilizzo di siti e app dedicati agli annunci di lavoro. Ma pubblicare un'offerta significa ricevere migliaia di curricula, con tempi inadeguati di selezione del personale, spesso privo della professionalità necessaria. JOBhoreca.it, intercettando e ottimizzando esigenze di chi ricerca e di chi offre lavoro, è una piattaforma che si propone di creare equilibrio, posizionandosi come "via di mezzo".

«Il nostro servizio - spiega la società lombarda - consiste nel creare un contatto tra le attività e il personale, senza entrare nel merito degli accordi contrattuali. L'occupazione del personale ci sta a cuore, così come la soddisfazione dei ristoratori e degli albergatori che si affidano a noi. Proprio per esaudire tutte le richieste, è online una guida sull'utilizzo del sito JOBhoreca.it, completamente in videotutorial, affinché chiunque possa trovare tutte le risposte nel modo più veloce e semplice, anche quando i nostri operatori non sono raggiungibili».

Un concreto ventaglio di opportunità a cui oggi si aggiunge una partnership ancor più efficiente tra JOBhoreca.it e Italia a Tavola. Una collaborazione diretta e speculare, una vetrina di comunicazione a vantaggio degli operatori professionali dell'accoglienza. cod 57913

Soluzioni sociali e social contro lo spreco alimentare

Ogni giorno avanziamo e sprechiamo cibo, basta leggere i dati della Fao per capire come stanno mutando le nostre pessime abitudini. Infatti, un terzo del cibo prodotto e messo in commercio viene gettato via quotidianamente, nonostante l'80% sia ancora in buono stato. È uno smacco clamoroso, soprattutto se consideriamo che la fame nel mondo è ancora uno dei problemi più gravi e attuali. Anche il nostro Paese non è incolume da questo dilemma, secondo il Wwf infatti sprechiamo il 42% del cibo. Fortunatamente, grazie al periodo storico dei network globali e della connessione di idee e soluzioni, stanno prendendo piede nuove iniziative per contrastare questo fenomeno.

Fra i primi boom 2.0 inerenti al riutilizzo del cibo avanzato, oggi divenuto uno dei maggiori trend online, vi è la nascita di numerose guide e blog, che hanno fatto dell'argomento un contenuto web degno di nota, da divulgare e promuovere con ricette nuove, creative, ma soprattutto anti-spreco. Un altro trend importante è l'ormai celebre "doggy bag", la confezione per incartare gli avanzi del ristorante da poter consumare successivamente a casa. Una trovata semplice quanto geniale, che ha generato declinazioni interessanti come le doggy bag glamour introdotte dagli chef Pietro Leemann e Davide Oldani nei loro ristoranti.

È inoltre importante sottolineare l'enorme crescita del "food sharing". Il fenomeno, nato in Germania, è oggi una vera fonte d'ispirazione per tanti nuovi condottieri dell'anti-spreco. Pioniere è il progetto *Lebensmittelrettung.de*: la piattaforma web aperta a tutti che permette di mettersi in contatto con altri volontari al fine di partecipare a raccolte e momenti di scambio di cibo, condivisione di ricette e organizzazione di eventi.

Ovviamente, anche il mondo dell'advertising ha cominciato ad evolvere la comunicazione verso una scelta più consapevole e incline alla lotta allo spreco, proprio come dimostra la campagna di Intermarchè dal titolo "Inglorious fruits & vegetables". L'idea del noto store francese è stata quella di restituire onore alla frutta e verdura che, nonostante alcune naturali imperfezioni, rimangono fresche ed edibili. Un progetto che ha registrato risultati incredibili non solo a livello di marketing, ma soprattutto per quanto riguarda l'educazione allo spreco, intercettando fra i canali in-store e social oltre 13 milioni di persone in un solo mese.

In questa fase di cambiamento culturale il percorso verso uno stile alimentare sostenibile è stato finalmente intrapreso. Quello che occorre, ora più che mai, è proseguire su questa strada, con idee e soluzioni sempre nuove. cod 58071

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Novembre 2018 · anno XXXII · n. 264 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Emanuela Teresa Cavalca, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Fabio Molinari, Ernesto Molteni, Antonio Paolillo, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Simonetta Verdirame

Foto gettyimages® 2018 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 191.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:

ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Ada Associazione Direttori Albergo

European Hotel Managers Association

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Ristoranti Regionali Cucina DOC

Movimento Turismo del Vino

Associazione Italiana Sommelier

Streetfood Project

IFSE Italina Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 7 Novembre 2018

Azienda associata A.N.E.S.